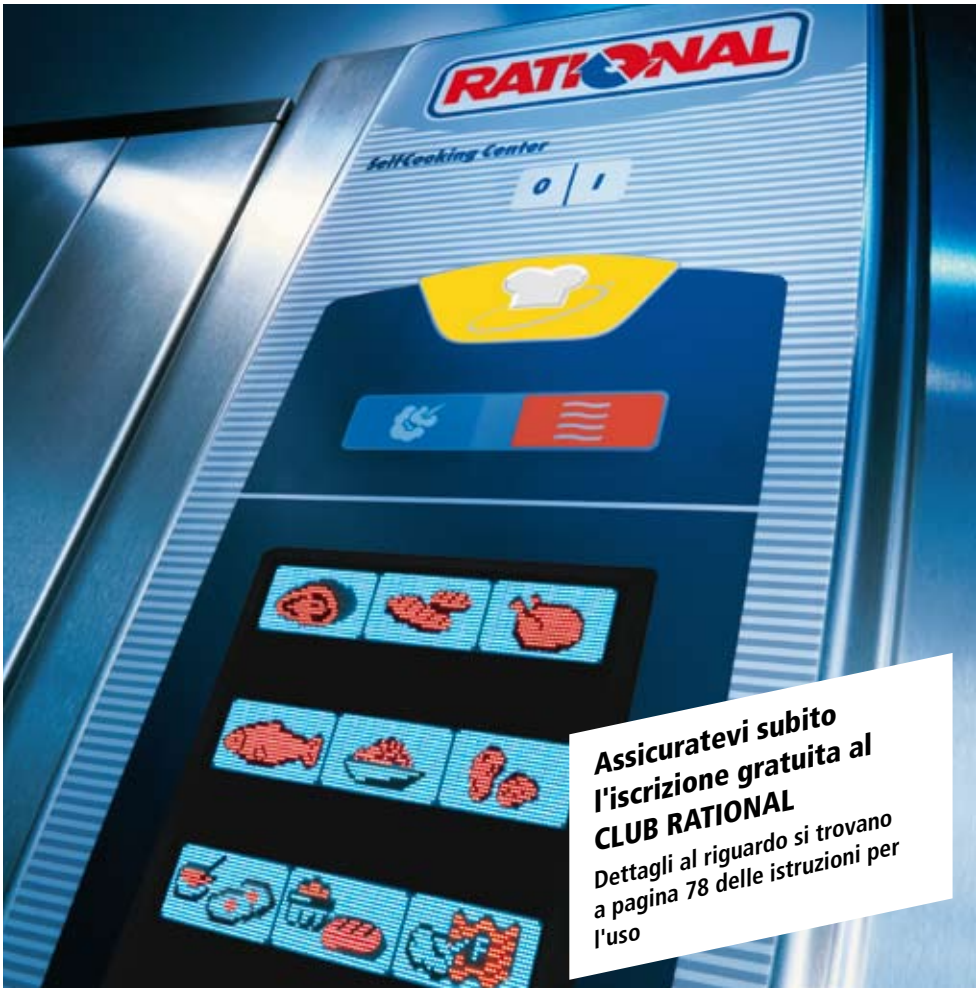
Istruzioni per l'uso
SelfCooking Center®



Assicuratevi subito l'iscrizione gratuita al CLUB RATIONAL

Dettagli al riguardo si trovano a pagina 78 delle istruzioni per l'uso

RATIONAL®

Gentile cliente,

ci congratuliamo con Lei per l'acquisto del Suo nuovo SelfCooking Center®. Grazie ad un concetto operativo visivo di comprensione immediata, con il Suo SelfCooking Center® otterrà in un battibaleno risultati eccellenti in cucina, praticamente senza perdere tempo per imparare ad usarlo, né spendere cifre esorbitanti per istruire il personale.

Con la modalità SelfCooking Control®, è sufficiente selezionare il cibo da cuocere e il risultato desiderato, premendo semplicemente un tasto. Ecco fatto! Le impostazioni tradizionali quali temperatura, tempo e umidità, i complicati processi di programmazione e la necessità di controllare costantemente i cibi vengono completamente meno.

Naturalmente, con il SelfCooking Center® dispone anche delle numerose possibilità offerte da un perfetto Combi Vapore.

In modalità di programmazione potrà creare in un battibaleno i suoi programmi di cottura personali.

Offriamo una garanzia di 24 mesi dalla data della prima installazione. Presupposto a tal fine è la registrazione completa e corretta della garanzia. Sono esclusi dalla garanzia danni arrecati a vetri, lampadine e guarnizioni, così come quelli dovuti a installazione, uso, manutenzione, riparazione o decalcificazione impropri.

Non ci resta che augurarle buon divertimento con il Suo nuovo SelfCooking Center®.

Cordiali saluti
RATIONAL AG

Il nostro servizio tecnico di assistenza clienti è disponibile 7 giorni su 7 ai seguenti numeri di telefono:

Italia 041 59519093 **Svizzera** 062 7973444

Per qualsiasi domanda relativa alle applicazioni tecniche, La preghiamo di contattare la ChefLine® RATIONAL:

Italia +800 260343 **Svizzera** 062 7973444

Rivenditore:	**Installatore:**
	Data di installazione:

Sono fatte salve modifiche tecniche migliorative!

Info Sommario

Prima messa in funzione **6**
Spiegazione dei pittogrammi **6**
Norme di sicurezza **7**
Cura, ispezione, manutenzione e riparazione 10
Componenti funzionali **11**
Indicazioni per l'uso dell'apparecchio **12**
Quantità di carico massime per dimensioni dell'apparecchio 12
Come usare il sensore termico 14
Come usare la doccia manuale 15
Panoramica modalità operative **16**
Consigli generali per l'uso **17**
Modalità SelfCooking Control® **18**
Modalità Combi Vapore **25**
Calore umido 27
Calore secco 28
Combinazione di calore umido e calore secco 29
ClimaPlus Control® 30
Impostazioni di tempo 31
Velocità dell'aria 32
Vaporizzazione 32
Raffreddamento 33
Modalità di programmazione – Comandi **34**
Programmazione – Modalità SelfCooking Control® 35
Programmazione – Modalità Combi Vapore 36
Verificare le fasi del programma 38
Avviare programma 38
Modificare programma 39
Cancellare tutti i programmi 40
Cancella programma 40
Copiare programma 41
Creare programma LevelControl® 42
Blocco programmazione 46
Cambiare la password 47
CareControl – Stato manutentivo **48**
Richiesta di pulizia 49
Visualizzazione del livello di sporco 49
Pulizia CleanJet®+care 50
CleanJet®+care interrotto 53

Sommario

Info

Cottura Delta T **54**
1/2 energia **55**
Start time automatico **56**
CalcDiagnosis System® (CDS) **57**
Decalcificare generatore di vapore **58**
Interruzione del processo di decalcificazione 60
Decalcificazione dell'ugello di vaporizzazione 61
Memoria dati USB (stick USB) **62**
Registrazione a protocollo HACCP **63**
Importare ed esportare programma **64**
Aggiornamento software **65**
Download dati di servizio **65**
Impostare **66**
Ora effettiva 66
Data 66
Lingua 66
Formato ora effettiva 66
Formato tempo di cottura 66
Formato temperatura 66
Impostazione del contrasto 67
Impostazione del cicalino 67
Resettare le impostazioni di fabbrica 67
Modificare indirizzo IP/subnet mask/Gateway address 68
Norme impiantistiche **69**
Service✆Info **70**
Chef✆Line **70**
"Modello" - identificazione apparecchio e software **71**
Funzione 'aiuto' **71**
Messaggi di errore **72**
Prima di telefonare al servizio di assistenza clienti **74**
Dichiarazione di conformità CE - apparecchi elettrici **76**
Dichiarazione di conformità CE - apparecchi a gas **77**
CLUB RATIONAL **78**

Spiegazione dei pittogrammi

Pericolo!

Situazione di pericolo immediato, che potrebbe causare lesioni gravi o decesso.

Attenzione!

Situazione possibilmente pericolosa, che potrebbe causare lesioni gravi o decesso.

Cautela!

Situazione possibilmente pericolosa, che potrebbe causare lesioni lievi.

Sostanze corrosive

Pericolo d'incendio!

Pericolo di ustioni!

Attenzione: una mancata osservanza può causare danni materiali.

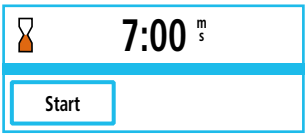
Consigli utili per l'uso quotidiano.

Prima messa in funzione

In occasione della prima messa in funzione del nuovo SelfCooking Center® intelligente, compare un'unica volta la richiesta di eseguire un'autodiagnosi automatica. Tale autodiagnosi dura ca. 15 minuti e serve per adeguare il SelfCooking Center® alle condizioni specifiche del luogo di montaggio.

Pericolo d'incendio!

Rimuovere imballaggio, kit di avviamento, griglie e contenitori.



Lasciare telai appesi e carrelli portateglie nell'apparecchio; chiudere la porta

Premere il tasto di avvio. Viene eseguita l'autodiagnosi e visualizzata la durata residua.

Durante l'autodiagnosi non aprire la porta della camera di cottura. In caso contrario, l'autodiagnosi viene interrotta. Il giorno successivo viene richiesto nuovamente di eseguire l'autodiagnosi.

Norme di sicurezza

Attenzione!

Installazione, assistenza, manutenzione o pulizia errate, nonché modifiche apportate all'apparecchio possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali. Leggere attentamente il manuale d'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio.

Questo apparecchio può essere utilizzato solo per la cottura di cibi nelle cucine industriali. Qualsiasi altro impiego non è conforme all'uso previsto e pertanto pericoloso.

Non devono essere utilizzati alimenti contenenti sostanze facilmente infiammabili (p.es. cibi a base di alcol). Le sostanze con un punto di infiammabilità basso possono andare in autocombustione - pericolo d'incendio!

I detersivi e i decalcificanti, così come i relativi accessori si possono utilizzare solo per lo scopo descritto nel presente manuale. Qualsiasi altro impiego non è conforme all'uso previsto e pertanto pericoloso.

Attenzione!

Solo apparecchi a gas

- *Se l'apparecchio è installato sotto una cappa di aspirazione, quest'ultima deve essere accesa durante il funzionamento dell'apparecchio stesso – gas combusti!*
- *Se l'apparecchio è collegato ad un camino, il tubo di scarico deve essere pulito secondo quanto previsto dalle disposizioni specifiche del paese – pericolo d'incendio! (Per informazioni in merito contattare il proprio installatore)*
- *Non collocare alcun oggetto sul tubo dei gas di scarico dell'apparecchio – pericolo d'incendio!*
- *La zona sotto l'apparecchio non deve essere bloccata o ostruita da oggetti – pericolo d'incendio!*
- *L'apparecchio può essere fatto funzionare solo in un ambiente senza vento – pericolo d'incendio!*

Comportamento in caso di odore di gas:

- *Interrompere immediatamente l'alimentazione del gas!*
- *Non toccare alcun interruttore elettrico!*
- *Ventilare bene l'ambiente!*
- *Evitare di produrre fiamme libere e scintille!*
- *Usare un telefono esterno ed informare subito l'azienda del gas competente (se questa non fosse raggiungibile, contattare il corpo dei pompieri competente)!*

Norme di sicurezza

Conservare con cura il presente manuale, di modo che sia sempre a portata di mano di tutti gli utilizzatori dell'apparecchio!

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini o da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate ovvero con carenza di esperienza e/o conoscenza, a meno che tali persone non siano sorvegliate da un addetto alla sicurezza.

I comandi dell'apparecchio possono essere azionati solo con le mani. I danni provocati dall'impiego di oggetti appuntiti, affilati e simili faranno decadere qualsiasi diritto di garanzia.

Per evitare incidenti o danni all'apparecchio, è necessario sottoporre il personale a corsi di formazione e sessioni sulla sicurezza regolari.

Attenzione!

Controllo prima dell'accensione e dell'uso giornalieri

- *Bloccare il lamierino di conduzione dell'aria sopra e sotto conformemente alle disposizioni – pericolo di lesioni dovute alla rotazione della ventola!*
- *Assicurarsi che telai appesi e carrello portateglie all'interno della camera di cottura siano bloccati come previsto dalle disposizioni – I contenitori con liquidi caldi possono cadere o scivolare dalla camera di cottura – pericolo di ustioni!*
- *Prima di utilizzare l'apparecchio per cucinare assicurarsi che nella camera di cottura non siano presenti residui di pastiglie detergenti. Rimuovere eventuali residui di pastiglie detergenti e sciacquare a fondo con la doccia manuale - Pericolo di corrosione!*

Attenzione!

Norme di sicurezza da osservare durante l'uso

- *Quando i contenitori sono pieni di liquidi o vengono riempiti di liquidi durante la cottura, non è consentito utilizzare ripiani più alti rispetto a quello in cui l'utente può vedere all'interno del contenitore – pericolo di ustioni! Un adesivo apposito è fornito assieme all'apparecchio.*
- *Aprire la porta della camera di cottura sempre molto lentamente (vapori caldi) – pericolo di ustioni!*
- *Toccare accessori e altri oggetti all'interno della camera di cottura calda solo con indumenti termici protettivi – pericolo di ustioni!*
- *Le temperature esterne dell'apparecchio possono superare i 60 °C. Toccare solo gli elementi di comando dell'apparecchio – pericolo di ustioni!*
- *La doccia manuale e l'acqua che ne fuoriesce possono essere calde – pericolo di ustioni!*
- *Funzione di raffreddamento – Attivare la funzione di raffreddamento solo se il lamierino di conduzione dell'aria è serrato in conformità alle istruzioni – pericolo di lesioni!*
- *Non toccare la ventola – pericolo di lesioni!*
- *Pulizia – Liquidi chimici aggressivi – Pericolo di corrosione!*
  Per la pulizia è necessario indossare indumenti, mascherine, occhiali e guanti protettivi adeguati. Osservare le istruzioni di sicurezza del capitolo "Pulizia CleanJet®+care".
- *Non riporre sostanze facilmente infiammabili o combustibili nei pressi dell'apparecchio – pericolo d'incendio!*
- *Se apparecchi mobili e carrelli portateglie non vengono spostati, è necessario attivare il freno di stazionamento delle ruote. I carrelli potrebbero rotolare via in presenza di superfici irregolari – pericolo di lesioni!*
- *Se i carrelli portateglie vengono spostati ai fini dell'uso, chiudere sempre il bloccaggio dei contenitori. Chiudere i contenitori con liquidi di modo che non fuoriescano sostanze liquide calde – pericolo di ustioni!*
- *In fase di caricamento e scaricamento del carrello portapiatti e del carrello portateglie, il carrello da trasporto deve essere fissato conformemente all'apparecchio – pericolo di lesioni!*
- *I carrelli portateglie, i carrelli portapiatti, i carrelli da trasporto e gli apparecchi montati su ruote possono rovesciarsi durante il trasporto su superfici irregolari o nel varcare la soglia di una porta – pericolo di lesioni!*

Cura, ispezione, manutenzione e riparazione

Per mantenere l'elevata qualità dell'acciaio inossidabile, così come per motivi igienici e per evitare interferenze con il funzionamento, l'apparecchio deve essere pulito tutti i giorni o su richiesta. A questo scopo seguire le istruzioni del capitolo "CareControl – Pulizia CleanJet®+care".

Attenzione!

Se l'apparecchio non viene pulito o non viene sottoposto ad una pulizia sufficiente, è possibile che i grassi o i resti alimentari accumulati nella camera di cottura prendano fuoco – pericolo d'incendio!

- Per evitare fenomeni di corrosione nella camera di cottura, l'apparecchio deve essere pulito tutti i giorni anche se usato esclusivamente con calore umido (vapore).
- Per evitare fenomeni di corrosione, inserire olio o grasso vegetale nella camera di cottura a intervalli regolari (ca. ogni 2 settimane).
- Non pulire l'apparecchio con un pulitore ad alta pressione.
- Non trattare l'apparecchio con acidi né esporlo a vapori acidi per evitare che lo strato passivante dell'acciaio al nickel-cromo si danneggi e che l'apparecchio possa eventualmente scolorirsi.
- Utilizzare solo detergenti del produttore dell'apparecchio. I detergenti di altri produttori possono arrecare danni e, di conseguenza, causare la perdita del diritto di garanzia.
- Non utilizzare sostanze abrasive o detergenti corrosivi.
- La pulizia quotidiana della guarnizione della camera di cottura con un detergente non abrasivo prolunga la vita utile dell'apparecchio.
- Estrarre il filtro dell'aria in ingresso 1 volta al mese e pulirlo (vedere il capitolo "Norme impiantistiche").

Ispezione, manutenzione e riparazione

Pericolo – Alta tensione!

- *Gli interventi di ispezione, manutenzione e riparazione possono essere effettuati solo da personale specializzato e adeguatamente addestrato.*
- *Durante gli interventi di pulizia (fatta eccezione per la pulizia CleanJet®+care), ispezione, manutenzione e riparazione, l'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentazione elettrica.*
- *Se l'apparecchio è installato su ruote (versione mobile), la sua libertà di movimento deve essere limitata di modo che, in caso di spostamento, non danneggi in alcuna maniera i cavi elettrici e i tubi dell'acqua e di scarico. Se si sposta l'apparecchio, è necessario assicurarsi che cavi elettrici, tubi dell'acqua e condutture di scarico siano staccate correttamente. Se l'apparecchio viene riportato nella sua posizione originale, assicurarsi di applicare la sicura antimovimento e di collegarlo a norma ai cavi elettrici e ai tubi dell'acqua e di scarico.*
- *Per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni tecniche perfette, sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione da parte di un partner autorizzato del servizio assistenza.*

Componenti funzionali

① **Numero dell'apparecchio**
(visibile solo con la porta aperta)

② **Sicura del flusso di gas**
(opzionale)(solo apparecchi a gas)

③ **Illuminazione della camera di cottura**

④ **Porta dell'apparecchio con vetro doppio**

⑤ **Maniglia della porta**
Apparecchi da tavolo: azionamento con una sola mano con funzione di chiusura
Apparecchi da pavimento: azionamento con una mano

⑥ **Dispositivo di sbloccaggio per aprire il vetro doppio** (interno)

⑦ **Vaschetta di sgocciolamento porta incorporata e autosvuotante** (interna)

⑧ **Vaschetta di sgocciolamento apparecchio con collegamento diretto allo scarico**

⑨ **Piedini dell'apparecchio**
(regolabili in altezza)

⑩ **Targhetta identificativa**
(con tutti i dati rilevanti, quali potenza assorbita, tipo di gas, tensione, numero di fasi e frequenza, così come modello e numero dell'apparecchio (vedere capitolo "Modello" - Identificazione apparecchi e software), numero optional)

⑪ **Pannello di comando**

⑫ **Carter della zona dell'impianto elettrico**

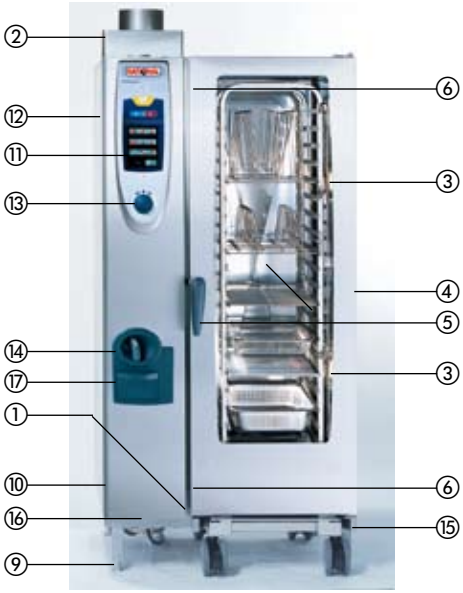
⑬ **Manopola di regolazione centrale**

⑭ **Doccia manuale**
(con dispositivo di ritiro automatico)

⑮ **Ausilio per l'inserimento**
(apparecchi da pavimento)

⑯ **Filtro dell'aria**
(aria in ingresso locale di installazione)

⑰ **Cassetto/Sportello per pastiglie trattanti**



Info Indicazioni per l'uso dell'apparecchio

- Evitare di collocare fonti di calore (p.es. griglie, friggitrici, ecc.) nelle vicinanze dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere usato soltanto all'interno di locali con una temperatura ambiente > 5 °C. In caso di temperature ambiente inferiori a +5 °C, prima della messa in funzione è necessario scaldare la camera di cottura e portarla a temperatura ambiente (> + 5 °C) .
- All'apertura della porta della camera di cottura, riscaldamento e ventola si spengono automaticamente. Entra in funzione il freno ventola incorporato. La ventola continua a girare solo per poco.
- Se l'apparecchio è rimasto acceso per più di 20 minuti senza selezionare una modalità di funzionamento o la funzione CleanJet®+care, si attiva automaticamente la funzione di risparmio energetico e sul display viene visualizzata solo l'ora corrente.
- Se durante il funzionamento non si attivano altri comandi, l'intensità delle indicazioni sul display viene ridotta automaticamente di 2 livelli. L'intensità diminuisce per la prima volta dopo 10 minuti. Dopo altri 10 minuti, l'intensità dei messaggi viene ridotta ulteriormente. Appena si tocca il display o si apre la porta della camera di cottura, viene ripristinata automaticamente l'intensità normale dei messaggi.
- Per le funzioni di grigliatura e cottura arrosto (p.es. galletti), è necessario inserire sempre una vaschetta di raccolta dei grassi.
- Utilizzare solo accessori originali del produttore dell'apparecchio resistenti al calore.
- In caso di tempi di fermo prolungati (p.es. durante la notte), lasciare la porta della camera di cottura leggermente aperta.
- La porta della camera di cottura è dotata di una funzione di chiusura. La porta degli apparecchi da pavimento è chiusa ermeticamente solo quando la maniglia è in posizione verticale.
- In caso di pause prolungate (p.es. giorno di chiusura), chiudere l'alimentazione di acqua, corrente e gas dell'apparecchio.
- Al termine della sua vita utile, l'apparecchio non deve essere smaltito tra i rifiuti domestici, né tanto meno nei container per gli elettrodomestici usati presso i punti di raccolta comunali. Saremo lieti di aiutarvi a smaltire correttamente l'apparecchio.

Quantità di carico massime per dimensioni dell'apparecchio

6 x 1/1 GN	30 kg	(per ripiano max. 15 kg)
10 x 1/1 GN	45 kg	(per ripiano max. 15 kg)
20 x 1/1 GN	90 kg	(per ripiano max. 15 kg)
6 x 2/1 GN	60 kg	(per ripiano max. 30 kg)
10 x 2/1 GN	90 kg	(per ripiano max. 30 kg)
20 x 2/1 GN	180 kg	(per ogni ripiano max. 30 kg)

Se le quantità di carico massime vengono superate, è possibile che si verifichino danni all'apparecchio.
Rispettare le quantità di carico massime degli alimenti indicate nel manuale d'uso.

Indicazioni per l'uso dell'apparecchio

Apparecchi da tavolo con telai appesi

(6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

- Per rimuovere il telaio appeso, sollevarlo leggermente nel mezzo e toglierlo dal bloccaggio anteriore.
- Orientare il telaio appeso verso il centro della camera di cottura.
- Sollevare il telaio appeso dal fissaggio tirandolo verso l'alto. Per appenderlo, ripetere la procedura in senso inverso.

Come lavorare con carrelli portateglie, carrelli portapiatti e carrelli da trasporto per apparecchi da tavolo (optional)

- Rimuovere il telaio appeso come descritto.
- Posare le guide di inserimento sull'apposito fissaggio alla base dell'apparecchio. Assicurarsi che il fissaggio combaci alla perfezione (4 perni).
- Assicurarsi che l'apparecchio venga allineato e livellato esattamente alla stessa altezza del carrello da trasporto.
- Inserire il carrello da trasporto nelle guide d'inserimento fino a battuta e assicurarsi che risulti fissato a norma all'apparecchio.
- Inserire il carrello portateglie o portapiatti nell'apparecchio fino a battuta e verificare il funzionamento del dispositivo di arresto dell'apparecchio.
- Per rimuovere il carrello portateglie o il carrello portapiatti, sbloccare il dispositivo di arresto ed estrarre il carrello dalla camera di cottura. Inserire dapprima il sensore termico nell'alloggiamento della guida di inserimento.
- Assicurarsi che il carrello portateglie o il carrello portapiatti siano bloccati adeguatamente sul carrello da trasporto durante gli spostamenti.

Info Come usare il sensore termico

Cautela!

Il sensore termico e l'ausilio di posizionamento possono essere caldi – pericolo di ustioni! Usare guanti da cucina.

Inserire il sensore termico nel punto più spesso, con un angolo di 30-45 gradi. L'ago deve essere inserito nel centro del cibo da cuocere (vedere il manuale d'uso).

Avvalersi dell'ausilio di posizionamento se esiste la possibilità che il sensore termico possa uscire dall'alimento. (p.es. cibi morbidi o poco spessi).

Con Finishing® "banchetti al piatto", inserire il sensore termico nel tubo di ceramica che si trova sul carrello portapiatti.

Cautela!

Proteggersi le braccia e le mani – pericolo di lesioni!

Per tutti i prodotti surgelati, utilizzare il foratore in dotazione. Con l'apposito foratore in dotazione, praticare un foro all'incirca nel punto più spesso dell'alimento da cuocere. Per fare ciò, collocare l'alimento su una base stabile.

- Collocare il sensore termico e l'ausilio di posizionamento nella posizione prevista sempre secondo le indicazioni – pericolo di danneggiamento!
- Non lasciare che il sensore termico resti appeso fuori dalla camera di cottura – pericolo di danneggiamento!
- Togliere il sensore termico dagli alimenti prima di estrarli dalla camera di cottura – pericolo di danneggiamento!

Prima di usarlo, raffreddare l'ago del sensore termico con la doccia manuale.

Come usare la doccia manuale

- Se si usa la doccia manuale, estrarre il tubo almeno di 20 cm.
- Premendo il pulsante di azionamento, è possibile scegliere tra 2 livelli di intensità.
- Riaccompagnare poi la doccia manuale lentamente nel proprio alloggiamento.

Cautela!

La doccia manuale e l'acqua che ne fuoriesce possono essere calde – pericolo di ustioni!

La doccia manuale non è provvista di una posizione di arresto. Tirare la doccia manuale troppo forte oltre la lunghezza massima disponibile può danneggiare il tubo.

Dopo aver usato la doccia, assicurarsi che il tubo sia completamente arrotolato.

La doccia non deve essere adoperata per raffreddare la camera di cottura.

Apparecchi con opzione AeroCat®

- AeroCat® è soggetto a usura naturale. Durata ca. 2 anni per un impiego medio di 8 ore al giorno.
- Con AeroCat®, i tempi di cottura si allungano del 10 %-20 % ca.
- A causa della variazione del flusso d'aria, nei prodotti da forno delicati possono verificarsi irregolarità.

Info

Panoramica modalità operative

Modalità SelfCooking Control®

Accendendo o attivando SelfCooking Control®, si passa alla modalità **SelfCooking Control®.**

Per la descrizione, vedere il capitolo 'Modalità SelfCooking Control®.

Modalità Combi Vapore

Premendo il tasto calore umido, calore secco o combinazione di calore umido e calore secco, si passa alla modalità **Combi Vapore.**

Per la descrizione vedere il capitolo 'Modalità Combi Vapore'.

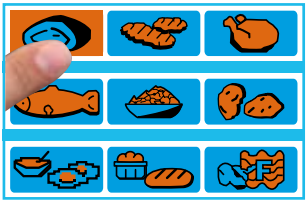
Modalità di programmazione

Premendo il tasto "Prog" si entra nella modalità di programmazione.

Per la descrizione vedere il capitolo **'Modalità di programmazione'.**

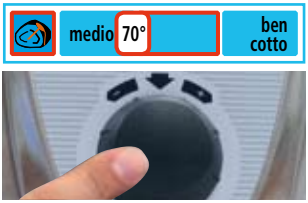
Consigli generali per l'uso

L'apparecchio è dotato di un "touchscreen", che consente di impostare i dati desiderati sull'apparecchio toccandolo solo leggermente con un dito.



Non appena si preme un pulsante, il processo di cottura (p.es. arrosti) viene attivato.

Con la manopola di regolazione centrale è possibile modificare le impostazioni.



I dati inseriti vengono rilevati automaticamente entro 4 secondi. In alternativa, è possibile premere la manopola di regolazione centrale (funzione 'push').

Indicazioni generali

Lo stato della temperatura di preriscaldamento viene visualizzato sul display in rosso e in blu.

La fine di un processo di cottura viene indicata dal lampeggiamento del tasto SelfCooking Control® e da un segnale acustico.

Se la camera di cottura ha una temperatura superiore rispetto a quella impostata, il tasto della modalità operativa selezionata (p.es. calore secco) lampeggia.

(Per il raffreddamento della camera di cottura vedere il capitolo "Raffreddamento").

Se il generatore di vapore non è pieno, viene segnalata una mancanza d'acqua (aprire il rubinetto). Una volta riempito, il messaggio scompare automaticamente.

"Malfunzionamento bruciatore" Premendo "RESET GAS" si riavvia il processo di accensione. Se la scritta continua ad accendersi pur avendo premuto più volte, contattare il servizio assistenza clienti!

Modalità SelfCooking Control®

0 I Interruttore ON/OFF

SelfCooking Control®

9 modalità operative:

Arrosti

Cotture brevi

Pollame

Pesce

Contorni

Piatti a base di patate

Piatti a base di uova/Dessert

Prodotti da forno

Finishing®

Tasto funzione

Prog Tasto modalità di programmazione

Manopola di regolazione centrale con funzione "push"

Modalità SelfCooking Control®

Nelle 9 modalità operative (arrosti, cotture brevi, pollame, pesce, prodotti da forno, contorni, piatti a base di patate, piatti a base di uova/dessert, Finishing®) della modalità SelfCooking Control®, il sistema riconosce automaticamente i requisiti specifici del prodotto, le dimensioni del cibo da cuocere e la quantità caricata. Il tempo di cottura, la temperatura e il clima ideale della camera di cottura vengono adattati costantemente tenendo conto dei risultati desiderati. Il tempo di cottura residuo viene visualizzato sul display.

Esempi e suggerimenti utili su come cuocere con la massima facilità i vari prodotti sono riportati all'interno del manuale d'uso.

Legenda delle icone selezionabili

Temperatura di rosolatura

Temperatura del nucleo/ Grado di cottura

Temperatura del nucleo/ Grado di cottura

Temperatura del nucleo/ Grado di cottura

Temperatura del nucleo/ Grado di cottura

Grado di cottura

Doratura

Dimensioni

Spessore

Gratinare

Cottura in crosta

Volume di lievitazione

Cottura al forno delicata

Impostazione del tempo

Impostazione Delta T

Funzione 'aiuto'

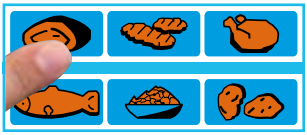
Indietro/Interuz.

Funzione 'avanti'

Modalità SelfCooking Control®

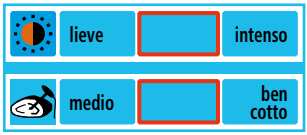
Di seguito è riportata una breve descrizione del funzionamento sulla base di 5 esempi. Molti altri consigli utili su come preparare le proprie pietanze con la massima facilità sono riportati nel manuale d'uso o si ricavano semplicemente seguendo la guida che appare sul display.

Esempio 1: arrosto di vitello

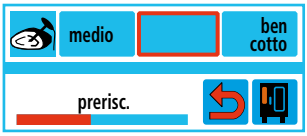


Premere il tasto 'Arrosti'.

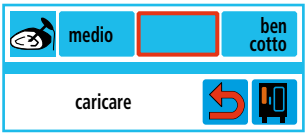
Selezionare il tipo di preparazione (p.es. 'arrosto tradizionale') – fatto!



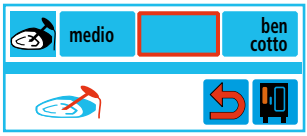
Il grado di doratura e lo stato di cottura possono essere modificati individualmente.



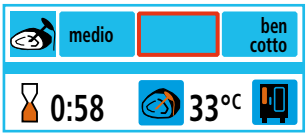
Lo stato del preriscaldamento viene visualizzato sul display (rosso/blu).



Una volta raggiunta la temperatura di preriscaldamento, viene visualizzata la scritta "caricare".



Inserire il sensore termico.



L'apparecchio opera in base alle impostazioni predefinite. Il tempo di cottura residuo e la temperatura del nucleo vengono visualizzati sul display.

Si possono salvare le proprie impostazioni scegliendo un nome a piacere (vedere capitolo 'Programmazione').

Se il sensore termico non è stato inserito o è posizionato in modo sbagliato, viene attivato il cicalino e sul display compare la richiesta di posizionare correttamente il sensore termico.

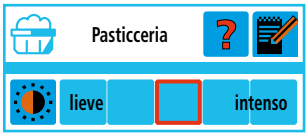
È possibile cuocere contemporaneamente pezzi di carne di dimensioni diverse. A questo scopo, inserire il sensore termico prima nel pezzo di arrosto più piccolo. Togliere il pezzo pronto e inserire il sensore termico nel pezzo successivo in ordine di grandezza. Premere il tasto freccia: il processo di cottura continua automaticamente.

Modalità SelfCooking Control®

Esempio 2: muffin

Premere il tasto 'Prodotti da forno'.

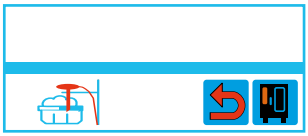
Selezionare il tipo di preparazione (p.es. 'pasticceria') – fatto!



Il grado di doratura può essere variato individualmente.

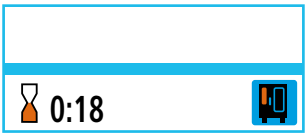
Lo stato del preriscaldamento viene visualizzato sul display (rosso e blu).

Appena raggiunta la temperatura di preriscaldamento, sul display appare la scritta 'caricare'.



Inserire il sensore termico.

Utilizzare l'ausilio di posizionamento del sensore termico.



L'apparecchio opera in base alle impostazioni predefinite. Il tempo di cottura residuo viene visualizzato sul display.

Si possono salvare le proprie impostazioni scegliendo un nome a piacere (vedere capitolo 'Programmazione').

Se il sensore termico non è stato inserito o è posizionato in modo sbagliato, viene attivato il cicalino e sul display compare la richiesta di posizionare correttamente il sensore termico.

Esempio 3: Finishing® – à la carte/LevelControl®

LevelControl® consente di inserire e visualizzare un tempo diverso per ogni ripiano dell'apparecchio. In questo modo è possibile tenere sempre sotto controllo esattamente quando sarà pronto un determinato ripiano. Appena è scaduto il tempo impostato per un determinato ripiano, si attiva il cicalino e il livello visualizzato lampeggia. Dopo aver aperto e chiuso la porta della camera di cottura, tale livello è di nuovo libero e vi si possono caricare altri cibi.

Premere il tasto "Finishing®".

Selezionare Finishing® "à la carte" - ecco fatto!

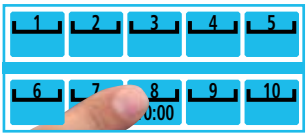
Il clima della camera di cottura e il tempo di cottura possono essere modificati individualmente.

Lo stato del preriscaldamento viene visualizzato sul display (rosso/blu).

Una volta raggiunta la temperatura di preriscaldamento, viene visualizzata la scritta "caricare".

Selezionare il livello – sul display viene visualizzato il tempo di cottura.

Modificare il tempo di cottura



Selezionare il livello (p.es. livello 8).

Modificare il tempo di cottura.

Le impostazioni possono essere salvate con un nome a piacere (vedere il capitolo 'Programmazione'). Se si apre la porta della camera di cottura, il tempo di cottura si ferma. A seconda della durata e del consumo energetico, LevelControl® aggiunge automaticamente del tempo a tutti i display.

Modalità SelfCooking Control®

Esempio 4: Finishing® - Banchetti al piatto

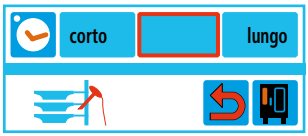
Premere il tasto "Finishing®".

Selezionare Finishing® "Banchetti al piatto" - ecco fatto!

Il clima della camera di cottura e il tempo di cottura possono essere modificati individualmente.

Lo stato del preriscaldamento viene visualizzato sul display (rosso/blu).

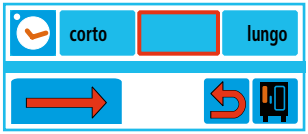
Una volta raggiunta la temperatura di preriscaldamento, viene visualizzata la scritta "caricare".



Inserire il sensore termico.

Inserire il sensore termico nel tubo di ceramica che si trova sul carrello portapiatti.

L'apparecchio opera in base alle impostazioni predefinite. Il tempo di cottura residuo viene visualizzato sul display.



Allo scadere del tempo di cottura, viene visualizzato il "tasto freccia". Premere il tasto freccia per eseguire un altro caricamento.

Si possono salvare le proprie impostazioni scegliendo un nome a piacere (vedere capitolo 'Programmazione').

Esempio 5: pasta al sugo

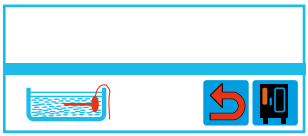
Premere il tasto "Contorni".

Selezionare il tipo di preparazione (p.es. 'pasta al sugo') – fatto!

Il tempo di cottura può essere variato individualmente.

Lo stato del preriscaldamento viene visualizzato sul display (rosso/blu).

Una volta raggiunta la temperatura di preriscaldamento, viene visualizzata la scritta "caricare".



Inserire il sensore termico nel contenitore.

L'apparecchio opera in base alle impostazioni predefinite. Il tempo di cottura residuo viene visualizzato sul display.

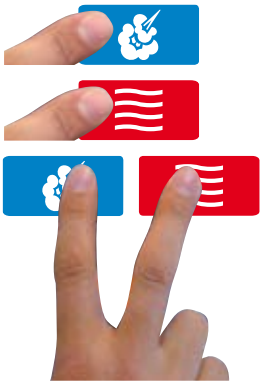
Si possono salvare le proprie impostazioni scegliendo un nome a piacere (vedere capitolo 'Programmazione').

Se il sensore termico non è stato inserito o è posizionato in modo sbagliato, viene attivato il cicalino e sul display compare la richiesta di posizionare correttamente il sensore termico.

Modalità Combi Vapore

Nella modalità **Combi Vapore** sono disponibili tutte le funzioni del Combi Vapore.

Premendo il tasto calore umido, calore secco o combinazione di calore umido e calore secco si passa alla modalità Combi Vapore.



Modalità Combi Vapore

Interruttore ON/OFF

3 modalità operative:

'Calore umido'

'Calore secco'

Combinazione di calore umido e calore secco

Finestra clima

Temperatura della camera di cottura

Tempo di cottura

Temperatura del nucleo

Vaporizzazione

Velocità dell'aria

Raffreddamento

Tasto funzione

Modalità di programmazione

Manopola di regolazione centrale con funzione 'push'

Richiamo dei dati di cottura attuali

Tenere premuto il tasto della temperatura (2 secondi)

Vengono visualizzati i seguenti valori:

- umidità attuale della camera di cottura
- temperatura attuale della camera di cottura
- tempo di cottura trascorso
- temperatura attuale del nucleo

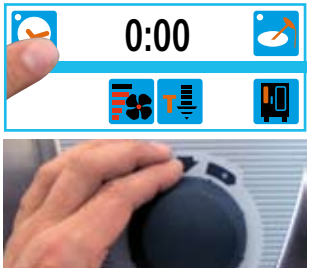
Calore umido

Nella modalità operativa "Calore umido", il generatore di vapore crea un vapore fresco igienico. La temperatura della camera di cottura può essere impostata da **30 °C a 130 °C**.

Tipi di cottura: cuocere al vapore, stufare, scottare, cuocere a fuoco lento, macerare, cuocere sotto vuoto, scongelare, conservare

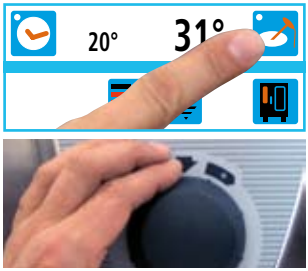
Tasto "Calore umido"

Premere il tasto della temperatura e impostare la temperatura della camera di cottura.



Premere il tasto del tempo di cottura e impostare il tempo di cottura.

Oppure lavorare con il sensore termico



Premere il tasto del sensore termico e impostare la temperatura del nucleo.

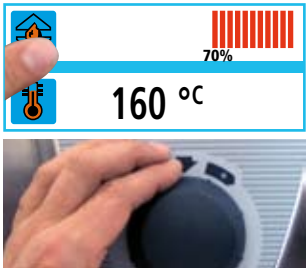
È possibile integrare delle funzioni supplementari, quali, p.es., la velocità della ventola (fatta eccezione per CleanJet®+care, decalcificazione e raffreddamento).

Calore secco

Nella modalità operativa "Calore secco", delle potenti serpentine riscaldano l'aria secca. La temperatura della camera di cottura può essere impostata da **30 °C a 300 °C**. Se necessario, è possibile limitare l'umidità della camera di cottura.

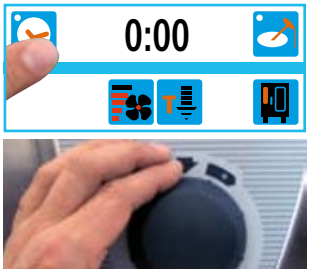
Tipi di cottura: cottura al forno, cottura arrosto, cottura alla griglia, frittura, gratinatura, glassatura.

Premere il tasto "Calore secco"



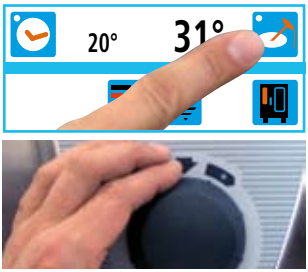
Premere il tasto del clima e impostare l'umidità massima per la camera di cottura (vedere il capitolo "ClimaPlus Control®").

Premere il tasto della temperatura e impostare la temperatura della camera di cottura.



Premere il tasto del tempo di cottura e impostare il tempo di cottura.

Oppure lavorare con il sensore termico



Premere il tasto del sensore termico e impostare la temperatura del nucleo.

È possibile integrare delle funzioni supplementari, quali, p.es., la velocità della ventola (fatta eccezione per CleanJet®+care, decalcificazione e raffreddamento).

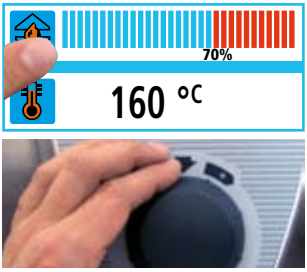
In modalità continua, trascorsi 60 minuti la temperatura della camera di cottura diminuisce automaticamente da 300 °C a 270 °C.

Combinazione di calore umido e calore secco

Le due modalità di cottura "calore umido" e "calore secco" vengono combinate tra di loro. Questa combinazione produce un clima della camera di cottura caldo-umido per una cottura particolarmente intensa. La temperatura della camera di cottura può essere impostata da **30 °C a 300 °C**. Se necessario, è possibile limitare l'umidità della camera di cottura.

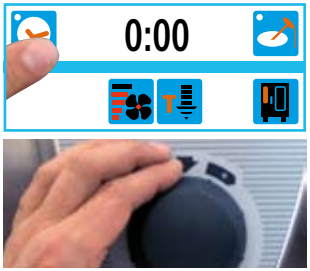
Tipi di cottura: cottura arrosto, cottura al forno, Finishing®.

Premere contemporaneamente i tasti "Calore umido" e "Calore secco".



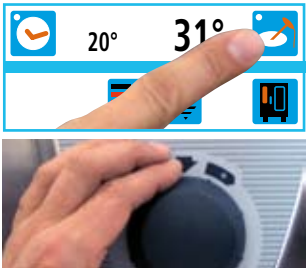
Premere il tasto del clima e impostare il clima per la camera di cottura (vedere il capitolo "ClimaPlus Control®").

Premere il tasto della temperatura e impostare la temperatura della camera di cottura.



Premere il tasto del tempo di cottura e impostare il tempo di cottura.

Oppure lavorare con il sensore termico



Premere il tasto del sensore termico e impostare la temperatura del nucleo.

È possibile integrare delle funzioni supplementari, quali, p.es., la velocità della ventola (fatta eccezione per CleanJet®+care, decalcificazione e raffreddamento).

In modalità continua, trascorsi 60 minuti la temperatura della camera di cottura diminuisce automaticamente da 300 °C a 270 °C.

ClimaPlus Control®

ClimaPlus Control® misura e regola l'umidità della camera di cottura con precisione percentuale. Per ogni cibo, nell'apposita finestra è possibile impostare il clima ideale per un dato prodotto.

Calore umido

Di default, ClimaPlus Control® è impostato con un'umidità pari al 100%.

Calore secco

Con ClimaPlus Control® è possibile limitare l'umidità dei prodotti della camera di cottura. La quantità massima di umidità consentita nella camera di cottura viene visualizzata da barre rosse e dalla relativa percentuale. Quanto più il display è rosso, tanto più secca è l'atmosfera della camera di cottura e tanto minore è la percentuale di umidità al suo interno.

Calore umido + calore secco

È possibile impostare la combinazione tra calore umido e calore secco. Quanto più la finestra clima è blu, tanto più umida è l'atmosfera della camera di cottura e tanto maggiore è la percentuale di umidità al suo interno.

Durante il processo di cottura, la funzione ClimaPlus Control® si riconosce nel modo seguente:

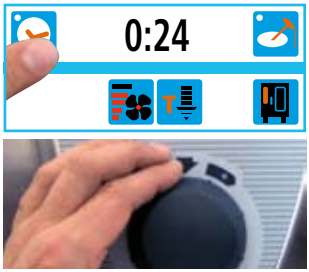
la freccia rivolta verso l'alto si accende – nella camera di cottura viene introdotta umidità

la freccia rivolta verso il basso si accende – alla camera di cottura viene tolta umidità.

Impostazioni di tempo

Il tempo di cottura può essere impostato individualmente in base alle proprie esigenze.

Impostazione del tempo

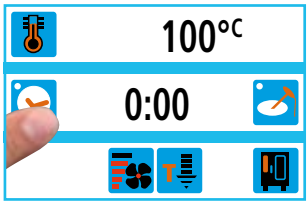


Premere il tasto del tempo di cottura e impostare il tempo di cottura.

Funzionamento continuo

Premere il tasto del tempo di cottura, ruotare la manopola di regolazione centrale verso sinistra fino a quando viene visualizzata la scritta "CONT.".

Preriscaldamento manuale



Premere il tasto del tempo di cottura

Girare la manopola di regolazione centrale verso sinistra finché non compare la scritta "Preriscaldamento"

Impostazione dell'ora effettiva (per l'impostazione dell'orologio dell'apparecchio, vedere il capitolo "Impostazioni")

Impostazione dell'ora di avvio (vedere il capitolo "Impostazioni")

Conversione formato ora (vedere il capitolo "Impostazioni")

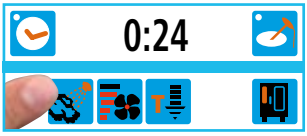
Vaporizzazione

Un potente ugello nebulizza spruzzi d'acqua che vengono distribuiti nella camera di cottura. La vaporizzazione conferisce ai prodotti da forno la spinta necessaria per alzarsi e ne rende lucida la superficie.

Selezionabile con calore secco o nella combinazione di calore umido e calore secco.

Durata della vaporizzazione: l'apporto di umidità è limitato a 2 secondi. Ripremendo il tasto si ripete la vaporizzazione per altri 2 secondi.

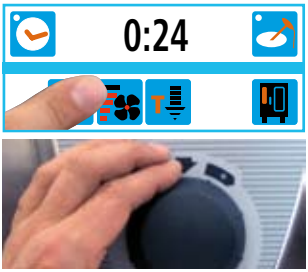
Range di temperatura: da 30 °C a 260 °C di temperatura della camera di cottura.



Premere il tasto per la vaporizzazione

Velocità dell'aria

Per creare un clima di cottura ideale per tutti i processi di cottura, è possibile impostare 5 velocità dell'aria.



Premere il tasto per la velocità dell'aria e impostare la velocità dell'aria

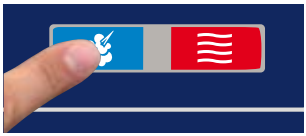
- Velocità dell'aria turbo
- Velocità dell'aria standard
- 1/2 velocità dell'aria
- 1/4 velocità dell'aria
- Temporizzazione ventola con 1/4 velocità dell'aria

Raffreddamento

L'apparecchio è stato avviato con una temperatura della camera di cottura alta, ma si vuole proseguire con una temperatura inferiore. Con la funzione "Raffreddamento" si può raffreddare rapidamente la camera di cottura senza danneggiare i cibi.

Attenzione!

- *Attivare la funzione di raffreddamento solo se il lamierino di conduzione dell'aria è serrato in conformità alle istruzioni – pericolo di lesioni!*
- *Durante il raffreddamento, la ventola non si spegne all'apertura della porta.*
- *Non toccare la ventola – pericolo di lesioni!*
- *Durante il raffreddamento, dalla camera di cottura fuoriescono vapori caldi – pericolo di ustioni!*



Selezionare la modalità operativa

Premere il tasto 'raffreddamento' e chiudere la porta della camera di cottura

Aprire la porta della camera di cottura

Vengono visualizzate la funzione 'raffreddamento' e la temperatura della camera di cottura attuale

La velocità dell'aria può essere impostata individualmente

La funzione raffreddamento non è programmabile.

Modalità di programmazione – Comandi

Con la modalità di programmazione si possono creare in un battibaleno programmi di cottura personali.

Seleziona programma

CleanJet+care **Nome programma**

nuovo **Nuovo programma**

Level Control **Nuovo programma LevelControl®**

copiare **Copia programma**

modificare **Modifica programma**

cancella **Cancella programma**

Visualizzazione programmi di cottura:

Arrosto **Processo di cottura SelfCooking**

Arrosto **Programma di cottura LevelControl®**

Arrosto **Programma di cottura manuale**

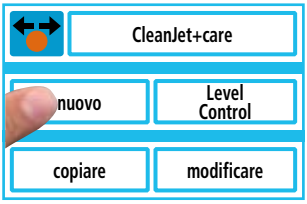
Programmazione – Modalità SelfCooking Control®

Prog

Le 9 modalità operative (arrosti, cotture brevi, pollame, pesce, prodotti da forno, contorni, piatti a base di patate, piatti a base di uova/dessert, Finishing®) possono essere copiate, adattate e salvate con un altro nome a seconda delle proprie esigenze individuali.

Esempio: si decide di rinominare la voce "Arrosti" e di salvarla col nome "Arrosti di vitello" con le proprie impostazioni individuali, p.es. "Doratura lieve" e "Grado di cottura ben cotto".

Premere il tasto Prog



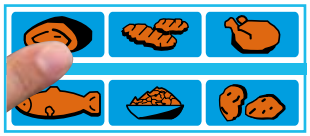
Premere "Nuovo" per impostare un nuovo processo di cottura.

Inserire il nome del programma (p.es. arrosti di vitello).

Confermare premendo la lettera o la manopola di regolazione centrale

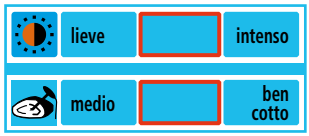
Salvare il nome del programma

Premere il tasto SelfCooking Control®.



Selezionare la modalità operativa (per arrosti di vitello il tasto "Arrosti")

Selezionare il tipo di preparazione



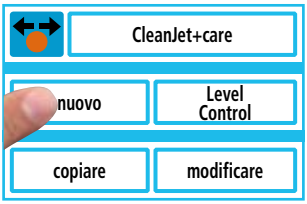
Il grado di doratura e lo stato di cottura possono essere modificati individualmente

Salvare i dati inseriti

Programmazione – Modalità Combi Vapore

Un programma di cottura manuale può essere impostato in base alla proprie esigenze.

Premere il tasto Prog



Premere "Nuovo" per creare un nuovo programma di cottura.

Inserire il nome del programma (p.es. arrosti di vitello).

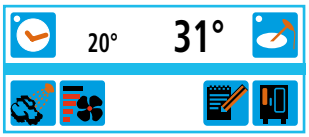
Confermare premendo la lettera o la manopola di regolazione centrale

Salvare il nome del programma

Selezionare la modalità operativa

Impostare i parametri di cottura (p.es. temperatura della camera di cottura, preriscaldamento, tempo di cottura o temperatura del nucleo, ecc.).

Per un altro programma, selezionare una modalità operativa.



Impostare i parametri di cottura (p.es. temperatura della camera di cottura, temperatura del nucleo, ecc.).

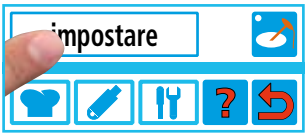
Salvare le impostazioni o aggiungere un'altra fase di programma.

Concludere la procedura di programmazione.

Programmazione – Modalità Combi Vapore

Al termine di ogni fase di programma è possibile far risuonare un segnale acustico.

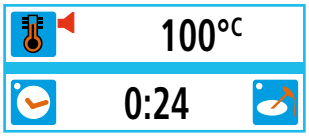
Durante il programma, premere il tasto funzione.



Selezionare "Impostazioni".

Premere il tasto per il segnale acustico.

Premere il tasto 'indietro'.

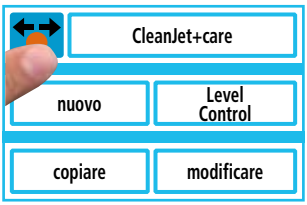


Procedere con la programmazione.

Prog

Avviare programma

Premere il tasto Prog



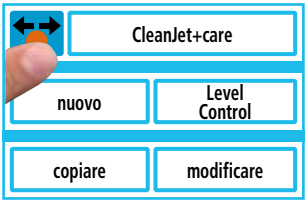
Premere il tasto della selezione programmi

Selezionare un processo di cottura o un programma di cottura

Avviare il processo o il programma di cottura

Verificare le fasi del programma

Premere il tasto Prog



Premere il tasto della selezione programmi

Selezionare un processo di cottura o un programma di cottura

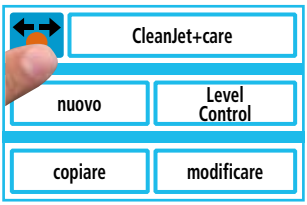
Avviare il processo o il programma di cottura

Viene visualizzata la fase di programma 1 (agnello 1).

Premere il tasto della fase di programma; viene visualizzata la fase 2.

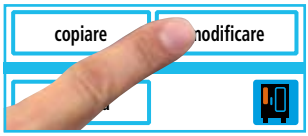
Modificare programma

Premere il tasto Prog



Premere il tasto della selezione programmi

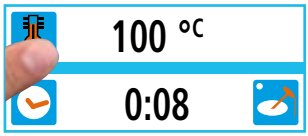
Selezionare un processo di cottura o un programma di cottura



Premere "Modifica".

Se necessario, cancellare o modificare il nome del programma

Salvare il nome del programma



Impostare i parametri di cottura (p.es. temperatura della camera di cottura, preriscaldamento, tempo di cottura o temperatura del nucleo, ecc.).

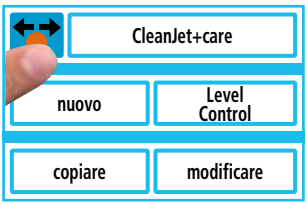
Salvare i dati inseriti

Abbandonare la modalità di modifica premendo più volte il tasto della fase di programma.

Prog

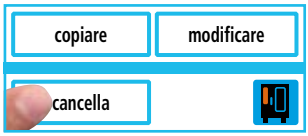
Cancella programma

Premere il tasto Prog



Premere il tasto della selezione programmi

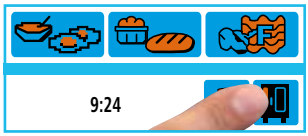
Selezionare un processo di cottura o un programma di cottura



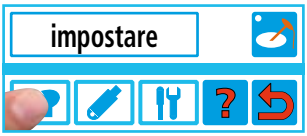
Premere "Cancella".

Confermare "Cancella".

Cancellare tutti i programmi



Premere il tasto funzione



Selezionare il tasto con il cappello da cuoco

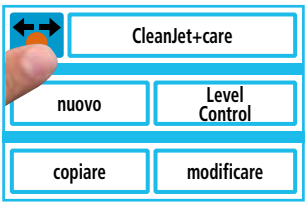
Selezionare "Cancella tutti i programmi" (premere brevemente)

Confermare tenendo premuto il tasto "Cancella". Il processo di cancellazione viene rappresentato dallo scorrimento di una freccia

Dopo la cancellazione, l'apparecchio si avvia automaticamente.

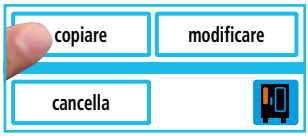
Copiare programma

Premere il tasto Prog



Premere il tasto della selezione programmi

Selezionare un processo di cottura o un programma di cottura



Premere "copiare"

Se necessario, cancellare o modificare il nome del programma

Salvare il nome del programma

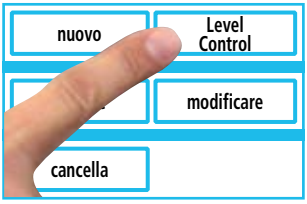
Se non si cambia il nome del programma, viene assegnato automaticamente un indice progressivo.

Prog

Creare programma LevelControl®

Con LevelControl® è possibile cuocere contemporaneamente diversi prodotti. Solo il tempo di cottura dei prodotti può differire. Tutti gli altri parametri di cottura devono essere uguali. Per ogni ripiano dell'apparecchio è possibile inserire e visualizzare un tempo di cottura individuale. Appena è scaduto il tempo impostato per un determinato ripiano, si attiva il cicalino e il livello visualizzato lampeggia. Dopo aver aperto e chiuso la porta della camera di cottura, tale livello è di nuovo libero e vi si possono caricare altri cibi.

Premere il tasto Prog



Premere "LevelControl"

Inserire il nome del programma (p.es. broccoli)

Confermare premendo la lettera o la manopola di regolazione centrale

Salvare il nome del programma

Selezionare la modalità operativa

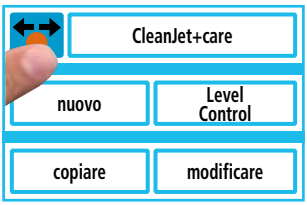
Impostare i parametri di cottura (p.es. temperatura della camera di cottura, tempo di cottura, ecc.)

Salvare e terminare la procedura di programmazione

La funzione "LevelControl®" non si può utilizzare con le modalità operative SelfCooking.
Con LevelControl® è possibile inserire sempre solo una fase di programma.
Nella fornitura dell'apparecchio è compreso un adesivo per contrassegnare i livelli dei ripiani (Level). L'adesivo deve essere applicato esternamente all'apparecchio.

Avviare programma LevelControl®

Premere il tasto Prog



Premere il tasto della selezione programmi

Selezionare il programma Level-Control®

Avviare il programma LevelControl®

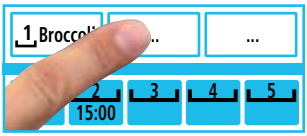
L'apparecchio si riscalda automaticamente

Disporre gli alimenti sui ripiani e selezionare il livello corrispondente

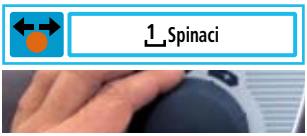
Prog

Usare fino a 3 programmi LevelControl®

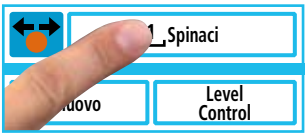
Mentre un programma LevelControl® risulta già attivo, premendo un campo tasti libero è possibile selezionare un altro programma LevelControl® (opzione ammessa solo se modalità operativa, temperatura della camera di cottura, clima, ecc. sono identici).



Selezionare il campo tasti libero



Selezionare il programma Level-Control®

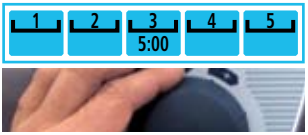


Attivare il programma LevelControl®

Disporre gli alimenti sui ripiani e selezionare il livello corrispondente

Modificare il tempo di cottura LevelControl®

Premere 'Level'

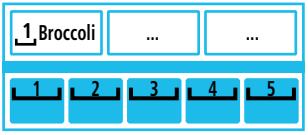


Impostare il tempo di cottura

Di default, il formato di visualizzazione è impostato su **minuti:secondi**.

Resettare il tempo di cottura LevelControl®

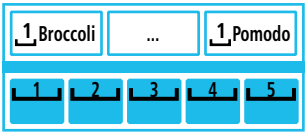
Tenere premuto 'Level' fino a quando viene visualizzato "0:00"



Ora è possibile reimpostare il livello

Resettare il programma LevelControl®

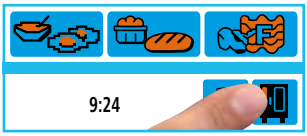
Tenere premuto il nome del programma fino a quando viene visualizzato "..."



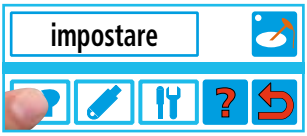
Ora è possibile selezionare un nuovo programma

Blocco programmazione

Un concetto di sicurezza flessibile consente di bloccare il funzionamento in due fasi.

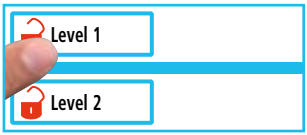


Premere il tasto funzione

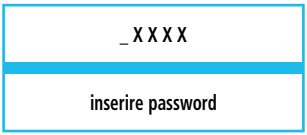


Selezionare il tasto con il cappello da cuoco

Premere il tasto per il blocco programmazione



Selezionare il blocco programmazione "Level"



Inserire la password con la manopola di regolazione centrale

Password default "12345"

Level 1 — I programmi esistenti si possono utilizzare senza poterli tuttavia modificare, copiare o cancellare.

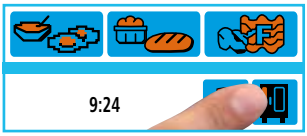
Level 2 — È possibile utilizzare solo i programmi per la cottura. Non sono ammessi il funzionamento manuale e la modalità SelfCooking Control®.

Blocco programmazione disattivato

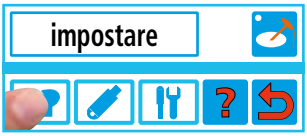
Blocco programmazione attivo

Cambiare la password

La password a 5 caratteri esistente "12345" può essere modificata a piacere.

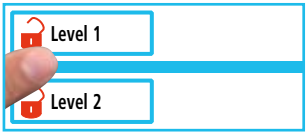


Premere il tasto funzione



Selezionare il tasto con il cappello da cuoco

Premere il tasto per il blocco programmazione



Premere il tasto Level 1 o 2

Premere "cambiare la password"

Inserire la vecchia password con la manopola di regolazione centrale

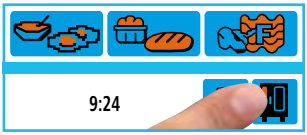
Inserire la nuova password (5 caratteri)

Ripetere la nuova password

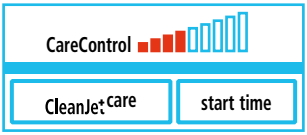
CareControl – Stato manutentivo

La funzione intelligente CareControl riconosce automaticamente l'usura dell'apparecchio e lo stato generale del trattamento, calcolando "just in time" il processo di pulizia ottimale per un consumo ridotto di prodotti chimici, acqua ed energia. Grazie alle speciali pastiglie trattanti, la formazione di calcare viene evitata sul nascere.

Lo stato manutentivo dell'apparecchio viene visualizzato sul display con delle barre rosse e blu:



Premere il tasto funzione



Visualizzazione dello stato manutentivo

Barre blu: l'apparecchio è in ottime condizioni

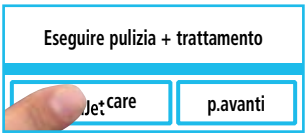
l'apparecchio è in condizioni discrete.

Barre rosse: il trattamento è insufficiente e l'apparecchio deve essere pulito più spesso con CleanJet®+care.

CareControl – Richiesta di pulizia

CareControl riconosce il momento in cui è necessario eseguire una pulizia CleanJet®+care, tenendo conto delle abitudini lavorative, quali pause prolungate o orario di chiusura.

Visualizzazione automatica non appena è necessaria la pulizia CleanJet®+care



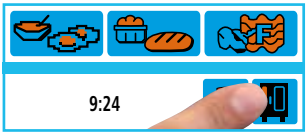
Avviare la pulizia CleanJet®+care o selezionare "più avanti"

I livelli di pulizia per un trattamento ottimale vengono visualizzati in rosso.

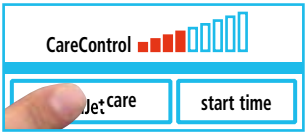
La richiesta di pulizia CleanJet®+care si ripete a intervalli regolari fino a quando non viene eseguita

CareControl – Visualizzazione del livello di sporco

Il livello di sporco viene visualizzato con delle barre rosse. Più sono le barre rosse, maggiore è il livello di sporco dell'apparecchio.

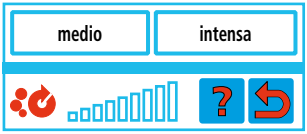


Premere il tasto funzione



Selezionare CleanJet®+care

Visualizzazione livello di sporco



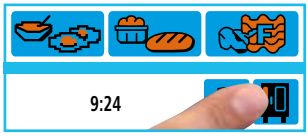
Visualizzazione livello di sporco dopo la pulizia CleanJet®+care

CareControl – Pulizia CleanJet®+care

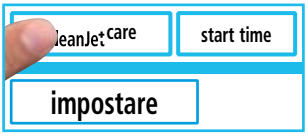
CleanJet®+care è il sistema di pulizia automatico della camera di cottura.
6 fasi di pulizia consentono di adeguarsi al diverso grado di sporcizia a seconda dei casi.

Attenzione!

- Per motivi igienici e per evitare guasti al funzionamento è assolutamente indispensabile pulire giornalmente l'apparecchio – pericolo d'incendio!
- Ricordarsi che occorre pulire giornalmente il proprio apparecchio anche se funziona solo con calore umido.
- Utilizzare solo pastiglie detergenti e trattanti del produttore dell'apparecchio. L'impiego di sostanze chimiche diverse per la pulizia può danneggiare l'apparecchio. Non siamo responsabili in alcun modo per danni conseguenti.
- Usando una quantità eccessiva di detergente, è possibile che si formi della schiuma.
- Non inserire mai le pastiglie nella camera di cottura calda (> 60 °C). La pellicola non si scioglie e può portare a malfunzionamenti.



Premere il tasto funzione

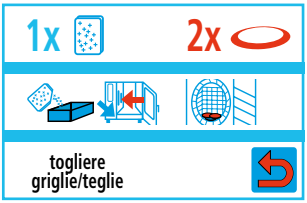


Selezionare CleanJet®+care

Se la temperatura è superiore a 75 °C, compare la scritta "Apparecchio troppo caldo". Selezionare "RAFFREDDARE" (vedere capitolo "RAFFREDDARE")

Selezionare il livello di pulizia

Aprire la porta della camera di cottura e rimuovere contenitori e griglie



Le griglie in acciaio inox, CombiFry® e le griglie Super-Spike per polli possono rimanere nella camera di cottura

CareControl – Pulizia CleanJet®+care

Attenzione!

Indossare sempre i guanti quando si toccano le pastiglie detergenti e trattanti - pericolo di corrosione!

Apparecchi da pavimento: inserire la quantità indicata di pastiglie trattanti nello sportello

Apparecchi da tavolo: inserire la quantità indicata di pastiglie trattanti nel cassetto

Pastiglie detergenti: rimuovere la pellicola protettiva

Posizionare le pastiglie detergenti nell'incavo del lamierino di conduzione dell'aria

Non inserire le pastiglie nella camera di cottura – pericolo di danneggiamento!

Premere il tasto di avvio. Viene visualizzata la durata della pulizia.

Attenzione!

Non aprire mai la porta della camera di cottura nel corso di un processo di pulizia - possibile fuoriuscita di sostanze chimiche usate per la pulizia ed esalazioni calde - pericolo di corrosione e scottature!

Al termine della pulizia con la funzione CleanJet®+care, controllare che nella camera di cottura (anche dietro il lamierino di conduzione dell'aria) non siano presenti residui di detersivo. Rimuovere eventuali residui e sciacquare accuratamente l'intera camera di cottura (anche dietro il lamierino di conduzione dell'aria) con la doccia manuale – pericolo di corrosione!

Prima di avviare la pulizia con CleanJet®+care occorre inserire nella camera di cottura, come prescritto, i telai appesi o il carrello portateglie.

Utilizzando acqua decalcificata, la quantità consigliata di pastiglie detergenti si può ridurre fino al 50%. In caso di formazione di schiuma nonostante un dosaggio corretto, il numero delle pastiglie detergenti deve essere ridotto.

CareControl – Pulizia CleanJet®+care

Livello di pulizia	Descrizione/Applicazione	Pastiglie
Lavaggio senza tab	La camera di cottura viene lavata con acqua calda.	No
Risciacquo brillantante	Per sporco con calcare, senza grasso, ad es. dopo cottura al forno, cottura con calore umido.	Brillantante
Lavaggio nel servizio	"Durata di pulizia breve" – per tutti i tipi di sporco, ma senza asciugatura e brillantante.	Care
Lieve	Per sporco meno ostinato, p.es. in presenza di caricamenti misti, applicazioni fino a 200 °C.	Detergente/Care
Medio	Per sporcizia provocata da cottura arrosto e alla griglia, ad es. dopo la cottura di pollo, bistecche, pesce alla griglia.	Detergente/Care
Intensa	Per sporco ostinato dovuto a cottura arrosto e alla griglia, p.es. dopo caricamenti misti di pollo, bistecche, ecc.	Detergente/Care

- In caso di tempi di fermo prolungati (p.es. durante la notte) lasciare la porta dell'apparecchio leggermente aperta.
- Una pulizia giornaliera della guarnizione della porta della camera di cottura ne prolunga la vita utile. Per pulire la guarnizione, usare un panno morbido e del detersivo – non usare sostanze abrasive!
- I vetri interni ed esterni, così come i rivestimenti esterni dell'apparecchio devono essere puliti con un panno morbido inumidito. A questo scopo avvalersi di un detergente non abrasivo.

CareControl – CleanJet®+care interrotto

Se viene a mancare la corrente elettrica per più di 10 minuti o dopo lo spegnimento dell'apparecchio, sul display appare la scritta **"CleanJet interrotto"**. Se la richiesta di interruzione di CleanJet® non viene confermata entro 20 secondi premendo sul display, il programma CleanJet®+care attivato prosegue fino alla fine senza interruzioni.

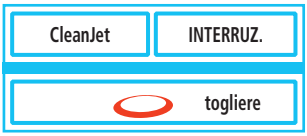
Interrompi CleanJet®+care.

Premere il tasto

Attenzione!

Indossare sempre i guanti quando si toccano le pastiglie detergenti - pericolo di corrosione!

Rimuovere le pastiglie detergenti (se ancora presenti)



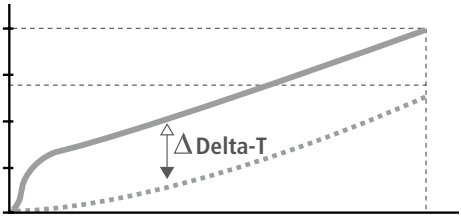
Chiudere la porta della camera di cottura. La camera di cottura viene pulita.

Viene visualizzata la durata della pulizia

Cottura Delta T

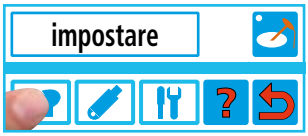
Delta T = differenza di temperatura tra la temperatura del nucleo e la temperatura della camera di cottura.

Grazie ad un lento aumento della temperatura della camera di cottura fino al termine del processo di cottura, mantenendo una differenza costante rispetto alla relativa temperatura del nucleo, la carne viene sottoposta ad un processo di cottura più lungo (selezionabile solo in modalità Combi Vapore).



Selezionare la modalità operativa

Premere il tasto funzione

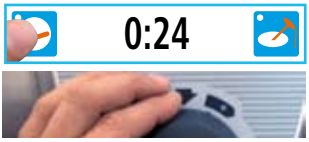


Selezionare il tasto con il cappello da cuoco

Premere il tasto Delta T

Impostare la temperatura Delta

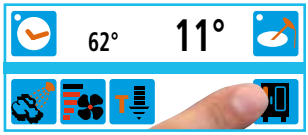
Impostare la temperatura del nucleo desiderata



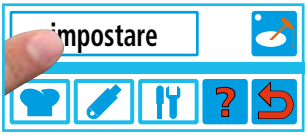
In alternativa è possibile impostare anche una finestra temporale per la durata della cottura Delta T.

1/2 energia

La potenza assorbita dalle resistenze si riduce del 50% (p.es. modello 10 x 1/1 GN da 18 kW a 9 kW). Non selezionabile in modalità SelfCooking Control®!

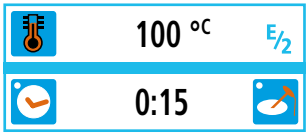


Premere il tasto funzione



Selezionare impostazioni

Premere il tasto 1/2 energia

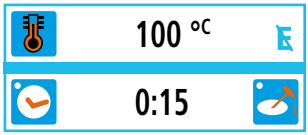


Viene visualizzato "E/2" (metà energia)

Cucinando con metà energia si allungano i tempi di cottura. È anche possibile che diminuisca la qualità dei cibi.

Collegamento dispositivi di ottimizzazione energetica (solo dispositivi elettrici!)

Se l'apporto di energia viene interrotto da un impianto di ottimizzazione dell'energia, il display lo segnala con un messaggio (solo in modalità Combi Vapore).



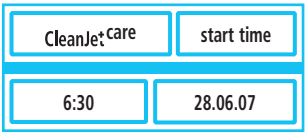
Start time automatico

L'apparecchio può essere fatto avviare automaticamente.

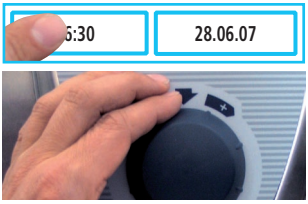
Attenzione! Ricordarsi che la conservazione di cibi per un periodo prolungato in una camera di cottura non raffreddata o non riscaldata comporta problemi igienici considerevoli!

Premere il tasto funzione

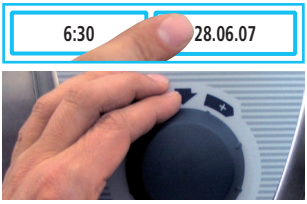
Premere il tasto start time



Viene visualizzato lo start time impostato per ultimo

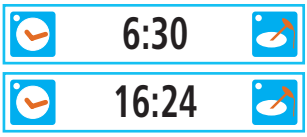


Scegliere l'ora e impostarla con la manopola di regolazione centrale



Scegliere la data e impostarla con la manopola di regolazione centrale - confermare premendo più volte

Scegliere la modalità operativa ed eseguire l'impostazione desiderata



La funzione start time è attiva. Vengono visualizzate alternativamente l'ora effettiva e lo start time

La porta della camera di cottura deve essere chiusa!
Una volta attivata l'ora di avvio, l'illuminazione della camera di cottura si spegne.

Disattivazione start time

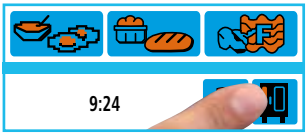
Premere il tasto funzione

Premere il tasto start time

rosso = start time attivo
blu = start time non attivo

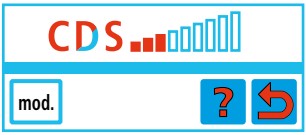
CalcDiagnosis System® (CDS)

Il CalcDiagnosis System® pulisce e svuota il generatore di vapore. Inoltre, il CalcDiagnosis System® indica lo stato di calcificazione del generatore di vapore. Lo stato di calcificazione del generatore di vapore viene segnalato da barre rosse.



Premere il tasto funzione

Premere il tasto tecnica



Visualizzazione dello stato di calcificazione

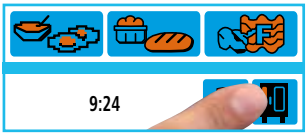
Visualizzazione 8 barre rosse – compare sul display CalcCheck
Premendo sul display, scompare il messaggio.
Decalcificare il generatore di vapore entro le prossime 3-4 settimane.

Visualizzazione 9 barre rosse – compare sul display CalcCheck
Il messaggio scompare automaticamente dopo 30 secondi.
Il generatore di vapore deve essere decalcificato al più tardi entro le prossime 2 settimane!

In caso di domande sulla decalcificazione, rivolgersi ad un PARTNER AUTORIZZATO DEL SERVIZIO ASSISTENZA.

Svuotamento generatore di vapore

È possibile svuotare il generatore di vapore prima del trasporto o per evitare gelate.



Disattivare la modalità operativa, premere il tasto funzione e aprire la porta della camera di cottura

Premere il tasto tecnica

Premere il tasto per lo svuotamento - il generatore di vapore viene svuotato

Decalcificare generatore di vapore

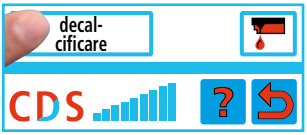
Per evitare danni all'apparecchio, quando compare la scritta "CalcCheck" è necessario decalcificare il generatore di vapore.

Utilizzare solo il decalcificante e gli accessori del produttore dell'apparecchio.
- Pompa di decalcificazione elettrica – Cod. art.: 60.70.409
- Decalcificare, tanica da 10 litri – Cod. art.: 6006.0110

Osservare le disposizioni e le norme di sicurezza sulla tanica e sulla pompa di decalcificazione.

Premere il tasto funzione

Premere il tasto tecnica



Selezionare "Decalcificare"

Compare la scritta "Apparecchio troppo caldo". Se la temperatura della camera di cottura è superiore a 75 °C, selezionare "RAFFREDDARE" (vedere capitolo "RAFFREDDARE")

Il generatore di vapore viene svuotato

Rimuovere il telaio appeso a sinistra e il lamierino di conduzione dell'aria

Attenzione!

Liquido chimico aggressivo - pericolo di corrosione! Utilizzare assolutamente: indumenti, mascherine, occhiali e guanti protettivi, pompa di decalcificazione del produttore dell'apparecchio.

Inserire il tubo nell'apertura di ingresso del vapore fino al segno

L'attribuzione delle marcature è descritta nelle istruzioni della pompa di decalcificazione.

Decalcificare generatore di vapore

Inserire il telaio appeso e fissare il tubo con il gancio di metallo

Inserire la tanica con il liquido di decalcificazione nella camera di cottura e mettere il tubo nella tanica

Il decalcificante reagisce con il calcare e può provocare un eccesso di schiuma.

Versare lentamente la quantità di decalcificante indicata, p.es. 5,0 l

Attenzione!

Liquido chimico aggressivo - pericolo di corrosione! I tubi possono contenere dei residui di liquido decalcificante. Sciacquare accuratamente con acqua gli accessori per la decalcificazione.Indossare: indumenti, mascherine, occhiali e guanti protettivi.

Rimuovere gli accessori di decalcificazione, inserire il lamierino di conduzione dell'aria e il telaio appeso a sinistra e bloccarli

Premere " riempimento finito" – la procedura viene avviata

Premere il tasto 'indietro' – la procedura viene conclusa

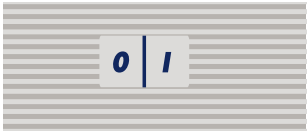
Se nel generatore di vapore è presente ancora calcare, sul display CDS compaiono delle barre rosse. Se necessario, è possibile ripetere la decalcificazione.

Interruzione del processo di decalcificazione

Il decalcificante non è ancora stato versato.

Premere il tasto 'indietro' - fatto

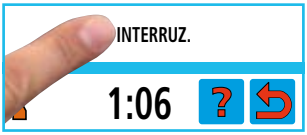
Il decalcificante è già stato versato.



Spegnere e accendere l'apparecchio.

Attenzione!
Liquido chimico aggressivo - pericolo di corrosione!
I tubi possono contenere dei residui di liquido decalcificante.
Sciacquare accuratamente con acqua gli accessori per la decalcificazione.
Indossare: indumenti, mascherine, occhiali e guanti protettivi.

Rimuovere gli accessori di decalcificazione, inserire il lamierino di conduzione dell'aria e il telaio appeso a sinistra e bloccarli

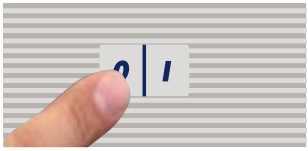


Premere "INTERRUZ." – Il programma di interruzione dura almeno 1 ora e 6 minuti

Premere il tasto 'indietro' – la procedura viene conclusa

Decalcificazione dell'ugello di vaporizzazione

Controllare 1 volta al mese che non vi siano residui di calcare sull'ugello di vaporizzazione.



Spegnere l'apparecchio.

Estrarre il telaio appeso di sinistra

Aprire il lamierino di conduzione dell'aria

Smollare il dado per raccordi dell'ugello di vaporizzazione (rotazione in senso antiorario– chiave numero 15).

Attenzione!
Liquido chimico aggressivo - pericolo di corrosione!
Indossare: indumenti, mascherine, occhiali e guanti protettivi.
Dopo la decalcificazione, sciacquare l'ugello di vaporizzazione con acqua.

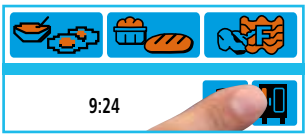
Inserire l'ugello di vaporizzazione nel liquido di decalcificazione e lasciarlo agire (l'ugello deve essere privo di calcare)

Eseguire il montaggio in sequenza inversa – rispettare la posizione di montaggio

Memoria dati USB (stick USB)

Con lo stick USB è possibile leggere programmi di cottura e dati HACCP dall'apparecchio.
È necessario lo stick USB del produttore dell'apparecchio, cod. art.: 42.00.035
Lo stato della memoria dati USB viene visualizzato sul display:

Inserire lo stick USB nella porta USB sotto il pannello di comando



Premere il tasto funzione

Premere il tasto stick

Visualizzazione memoria dati USB (stick USB)

Stick USB collegato, nessun file disponibile

Stick USB collegato, nessun file disponibile, lo stick è protetto da scrittura

Stick USB collegato, nessun file HACCP disponibile

Stick USB collegato, nessun file HACCP disponibile, lo stick è protetto da scrittura

Stick USB collegato, file HACCP copiato su stick

Stick USB collegato, file di programma disponibile

Stick USB collegato, file di programma disponibile, lo stick è protetto da scrittura

Stick USB collegato, file di programma copiato su stick

Stick USB collegato, errore di scrittura

Stick USB collegato, processo di scrittura in corso, non rimuoverlo!

Registrazione a protocollo HACCP

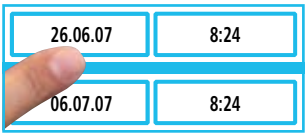
I dati di processo HACCP vengono emessi in modo permanente tramite l'interfaccia dell'apparecchio. Inoltre, i dati di processo HACCP vengono salvati per 10 giorni e si possono recuperare tramite l'interfaccia, se necessario. È necessario un PC/laptop. Ulteriori chiarimenti si trovano nel manuale CombiLink®.

Inserire lo stick USB nella porta USB sotto il pannello di comando

Premere il tasto funzione

Premere il tasto stick

Premere il tasto HACCP



Scegliere il periodo e impostarlo con la manopola di regolazione centrale

Premere "Avvio"

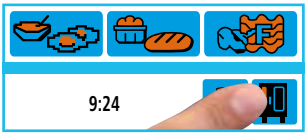
Vengono registrati a protocollo i seguenti dati:

- N° lotto
- Temperatura della camera di cottura
- Variazione della modalità operativa
- Collegamento con impianto di ottimizzazione energia
- Ora
- Temperatura del nucleo
- Pulizia CleanJet®+care
- Nome del programma di cottura
- Porta aperta/Porta chiusa
- 1/2 energia

Importare ed esportare programma

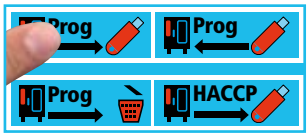
È possibile copiare i propri programmi di cottura su uno stick di memoria USB originale del produttore. I programmi di cottura possono poi essere trasferiti su un computer.

Inserire lo stick USB nella porta USB sotto il pannello di comando



Premere il tasto funzione

Premere il tasto stick



Esporta programma:

i programmi di cottura vengono salvati sullo stick USB

Importa programma:

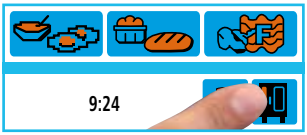
i programmi di cottura vengono copiati nella memoria dell'apparecchio – l'apparecchio si avvia automaticamente

La procedura di salvataggio è conclusa quando il simbolo USB diventa blu. I programmi già esistenti si conservano se i nomi non coincidono. Se il nome del programma è lo stesso, il programma viene sostituito.

Aggiornamento software

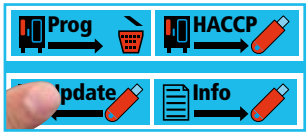
Grazie allo stick USB, è possibile eseguire un aggiornamento del software.

Inserire lo stick USB con il nuovo software nello slot



Premere il tasto funzione

Premere il tasto stick

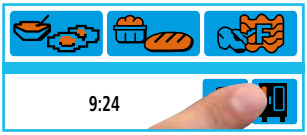


Premere il tasto di aggiornamento: il software viene aggiornato – l'apparecchio si avvia automaticamente

Download dati di servizio

Per una ricerca errori semplice, è possibile copiare i dati di servizio su uno stick USB.

Inserire lo stick USB nello slot

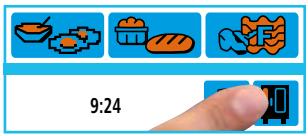


Premere il tasto funzione

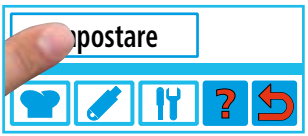
Premere il tasto stick

Premere il tasto info: i dati vengono copiati sullo stick USB

Impostare

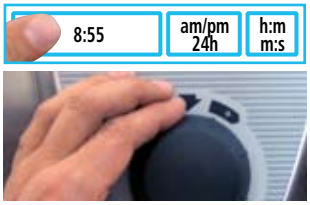


Premere il tasto funzione



Selezionare "Impostare"

Ora effettiva



Premere l'ora effettiva e impostarla con la manopola di regolazione centrale

Data

Premere la data e impostarla con la manopola di regolazione centrale

Lingua

Premere la lingua e impostarla con la manopola di regolazione centrale

Formato ora effettiva

Premere il formato dell'ora effettiva. Il formato impostato per l'ora effettiva si illumina di rosso (il formato della data si modifica automaticamente)

Formato tempo di cottura

Premere il formato del tempo di cottura. Il formato impostato per il tempo di cottura lampeggia in rosso.

h:m ore: minuti

m:s minuti: secondi

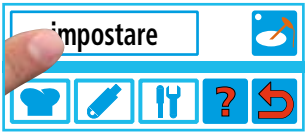
Programmazione: il formato temporale può essere modificato per ogni fase di programma.
Esempio:
fase di programma 1 (h:m),
fase di programma 2 (m:s)

Formato temperatura

Premere il formato della temperatura. Il formato impostato per la temperatura (Celsius o Fahrenheit) lampeggia in rosso

Impostare

Premere il tasto funzione



Selezionare "Impostare"

Impostazione del contrasto

Premere il tasto del contrasto e impostarlo con la manopola di regolazione centrale

Resettare le impostazioni di fabbrica

Premere brevemente il tasto delle impostazioni di fabbrica

Premere il tasto di conferma "Resettare impostazione di fabbrica" e tenerlo premuto. Tutte le impostazioni vengono riportate alla configurazione di fabbrica

Impostazione del cicalino

Premere il tasto del cicalino

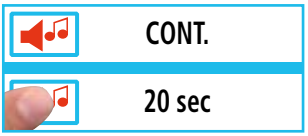
Volume

Premere il tasto del volume e impostarlo con la manopola di regolazione centrale

Durata modalità Combi-Vapore

Premere il tasto e impostare la durata del cicalino con la manopola di regolazione centrale

Durata LevelControl®

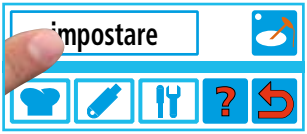


Premere il tasto e impostare la durata per i programmi LevelControl® con la manopola di regolazione centrale

Info Modificare indirizzo IP/subnet mask/Gateway address

Se l'apparecchio è dotato di una scheda Ethernet (optional), può essere collegato in rete con una rete locale di computer (LAN/Ethernet). Per l'identificazione degli apparecchi è necessario inserire un indirizzo IP e, se richiesto, una "Subnet mask" e un "Gateway address". Indirizzo IP, subnet mask e indirizzo Gateway vengono assegnati dall'amministratore del computer.

Premere il tasto funzione



Selezionare "Impostare"

Premere il tasto IP

Modificare indirizzo IP

Premere "Modifica"

Se necessario, cancellare o modificare l'indirizzo IP

Salvare l'indirizzo IP

Modificare "Subnet mask" ovvero "Gateway address"

Selezionare "Subnet mask" ovvero "Gateway address" con la monopola di regolazione centrale

Premere "Modifica"

Se desiderato, cancellare e modificare "Subnet mask" ovvero "Gateway address"

Salvare "Subnet mask" ovvero "Gateway address"

Norme impiantistiche

Interventi di ispezione che possono essere eseguiti da dipendenti con conoscenze tecniche. Utilizzare solo ricambi originali del produttore dell'apparecchio.

Pulizia del filtro dell'aria

Premere la leva verso sinistra per rilasciare il nasetto, spostare il filtro verso sinistra ed estrarlo da sotto.

- Lavare il filtro dell'aria in lavastoviglie almeno una volta al mese e rimontarlo una volta asciutto.
- Sostituire il filtro dell'aria almeno 2 volte all'anno.
- Non usare l'apparecchio senza filtro dell'aria.

Sostituzione della guarnizione della porta

La guarnizione della porta è inserita in una guida della camera di cottura.

- Estrarre la guarnizione vecchia dalla guida
- Pulire la guida
- Inserire la nuova guarnizione nella guida (inumidire i lembi con acqua e sapone)
- La parte rettangolare della guarnizione deve essere inserita completamente nella guida.

Guarnizioni camera di cottura:

	Cod. art.:
6 x 1/1 GN	20.00.394
6 x 2/1 GN	20.00.395
10 x 1/1 GN	20.00.396
10 x 2/1 GN	20.00.397
20 x 1/1 GN	20.00.398
20 x 2/1 GN	20.00.399

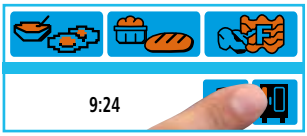
Sostituire le lampadine alogene

Per prima cosa scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica!

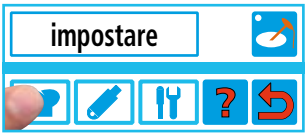
- Coprire lo scarico dell'apparecchio nella camera di cottura
- Rimuovere il telaio con vetro e guarnizione
- Sostituire le lampade alogene (cod. art.: 3024.0201), non toccare le lampadine con le dita
- Sostituire anche il telaio di tenuta (cod. art.: 40.00.094)
- Avvitare il telaio con vetro e guarnizioni

Info Chef✆Line

Esiste la possibilità di visualizzare il numero di telefono della Chef✆Line.



Premere il tasto funzione



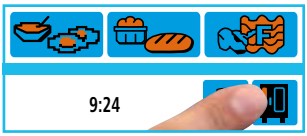
Selezionare il tasto con il cappello da cuoco

Selezionare "Chef✆Line"

Viene visualizzato il numero di telefono della ChefLine

Service✆Info

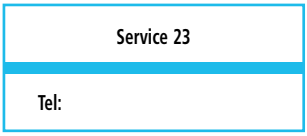
Nell'area Service✆Info è possibile visualizzare i messaggi di servizio disponibili.



Premere il tasto funzione

Premere il tasto tecnica

Selezionare "Service✆Info"



Viene visualizzato il numero di telefono della Hotline di assistenza

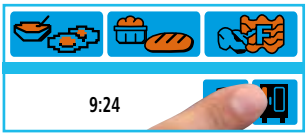
Se non è presente alcun messaggio di servizio, alla voce Service✆Info viene visualizzato il numero di telefono del servizio clienti competente.

I messaggi di servizio vengono visualizzati automaticamente a intervalli di 10 secondi.

Vedere anche il capitolo "Messaggi di guasto".

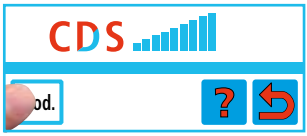
"Modello" - identificazione apparecchio e software

L'identificazione dell'apparecchio e del software può avvenire tramite la funzione "Modello".

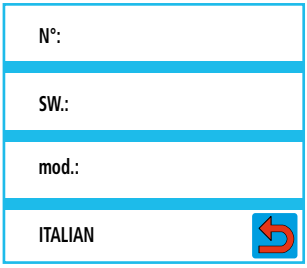


Premere il tasto funzione

Premere il tasto tecnica



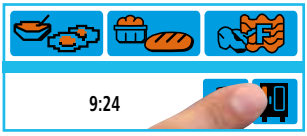
Selezionare "modello"



Viene visualizzata l'identificazione dell'apparecchio e del software

Funzione 'aiuto'

Affinché sia possibile usare appieno le numerose possibilità offerte dall'apparecchio, al suo interno sono stati memorizzati dei testi d'aiuto. Se sul display appare "?", è a disposizione la funzione 'aiuto'.



Premere il tasto funzione

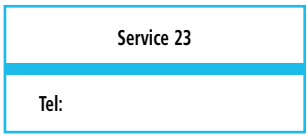
Premere il tasto 'aiuto'

Sul display compare il testo d'aiuto

Premere il tasto di scelta e sfogliare con la manopola di regolazione centrale

Dalla funzione 'aiuto' è possibile selezionare direttamente il processo di cottura desiderato.

Info Messaggi di errore



Se sull'apparecchio dovessero verificarsi dei guasti, questi vengono visualizzati sul display.

Gli eventuali guasti verificatisi sull'apparecchio che consentono di continuare ad usare l'apparecchio per cucinare possono essere tacitati premendo il tasto 'indietro'.

Messaggio di guasto	Quando e come	Rimedi
Service 10	Dopo l'accensione per 30 sec.	Si può tacitare con il "tasto freccia". L'apparecchio può essere utilizzato per cucinare. Contattare il servizio assistenza clienti!
Service 11	Dopo l'accensione per 30 sec.	Si può tacitare con il "tasto freccia". L'apparecchio può essere utilizzato per cucinare. Contattare il servizio assistenza clienti!
Service 12	Dopo l'accensione per 30 sec.	Si può tacitare con il "tasto freccia". L'apparecchio può essere utilizzato per cucinare. Contattare il servizio assistenza clienti!
Service 14	All'accensione per 30 sec.	Si può tacitare con il "tasto freccia". L'apparecchio può essere utilizzato solo in modalità 'calore secco'. Contattare il servizio assistenza clienti!
Service 20	Messaggio per 30 sec. quando si cambia modalità operativa, all'accensione e/o se si selezionano le modalità operative SelfCooking Control®.	Non è possibile lavorare con le modalità operative e i programmi SelfCooking Control®. È possibile lavorare parzialmente in modalità Combi Vapore. Contattare il servizio assistenza clienti!
Service 21	All'accensione per 30 sec.	Non è possibile lavorare con le modalità operative e i programmi SelfCooking Control®. È possibile lavorare parzialmente in modalità Combi Vapore. Contattare il servizio assistenza clienti!
Service 23	Visualizzazione continua.	Spegnere l'apparecchio - contattare il servizio assistenza clienti!
Service 24	Visualizzazione continua.	Spegnere l'apparecchio - contattare il servizio assistenza clienti!

Messaggi di errore

Messaggio di guasto	Quando e come	Rimedi
Service 25	Visualizzazione per 30 sec. durante la pulizia con CleanJet®+care.	CleanJet®+care non funzionante! - Aprire completamente il rubinetto - Controllare il filtro di alimentazione - rimuovere i contenitori dalla camera di cottura - Se non è possibile stabilire dei problemi, contattare l'assistenza. - Se si verifica Service 25 con la pulizia CleanJet®+care in corso, rimuovere le pastiglie dalla camera di cottura e sciacquare accuratamente la camera di cottura con la doccia manuale (anche dietro il lamierino di conduzione dell'aria) - L'apparecchio può essere utilizzato brevemente per cucinare. Contattare il servizio assistenza clienti!
Service 26	Visualizzazione continua.	Se appare un messaggio di errore mentre è in corso la pulizia CleanJet®+care, avviare l'opzione "Interruzione CleanJet®". Se il messaggio di errore continua ad apparire anche al termine "CleanJet®interrotto", togliere le pastiglie dalla camera di cottura e pulirla a fondo con la doccia manuale (anche dietro il lamierino di conduzione dell'aria). Contattare il servizio assistenza clienti!
Service 27	Dopo l'accensione per 30 sec.	CleanJet®+care non è possibile! Spegnere per 5 secondi e poi riaccendere l'alimentazione di corrente.
Service 28	Dopo l'accensione per 30 sec.	Contattare il servizio assistenza clienti!
Service 29	Visualizzazione continua.	Controllare il filtro dell'aria sotto il pannello di comando e, se necessario, pulirlo o sostituirlo. Controllare che l'apparecchio non sia influenzato da una fonte di calore esterna. Se il messaggio permane, contattare il servizio assistenza clienti!
Service 30	All'accensione per 30 sec.	La regolazione dell'umidità non funziona! L'apparecchio può essere utilizzato parzialmente per cucinare. Contattare il servizio assistenza clienti!
Service 31	Dopo l'accensione per 30 sec.	Il sensore termico è difettoso! L'apparecchio può essere utilizzato per cucinare senza sensore termico. Contattare il servizio assistenza clienti!
Service 32 appar. a gas	Visualizzazione continua.	Chiudere il rubinetto del gas! Contattare il servizio assistenza clienti!
Service 33 appar. a gas	Visualizzazione continua dopo 4 tentativi di reset.	Chiudere il rubinetto del gas! Contattare il servizio assistenza clienti!
Service 34	Visualizzazione continua.	Contattare il servizio assistenza clienti!

Info Prima di telefonare al servizio di assistenza clienti

Errore	Possibile causa	Risoluzione
Dalla porta dell'apparecchio gocciola acqua.	La porta non è chiusa correttamente.	Se la porta è chiusa correttamente, sugli apparecchi da pavimento la maniglia della porta deve essere rivolta verso il basso.
	Guarnizione della porta schiacciata o danneggiata.	Sostituire la guarnizione della porta (vedere il manuale al capitolo "Norme impiantistiche"). Indicazioni di manutenzione per una durata massima: - Al termine della produzione, pulire la guarnizione della porta con un panno umido. - In caso di produzione frequente di prodotti grigliati (notevoli accumuli di grasso), la guarnizione della porta deve essere pulita con un panno umido anche tra i cicli di produzione. - Se l'apparecchio viene fatto funzionare per un certo tempo senza prodotti, si raccomanda di non impostare la temperatura della camera di cottura oltre i 180 °C.
Durante il funzionamento dell'apparecchio si sentono rumori nella camera di cottura.	Il lamierino di conduzione dell'aria, i telai appesi, ecc. non sono fissati correttamente.	Fissare correttamente nella camera di cottura il lamierino di conduzione dell'aria e i telai appesi.
L'illuminazione della camera di cottura non funziona.	Lampada alogena guasta.	Sostituire la lampada (vedere il manuale al capitolo "Norme impiantistiche").
Mancanza d'acqua "Icona del rubinetto dell'acqua lampeggiante".	Il rubinetto dell'acqua è chiuso.	Aprire il rubinetto dell'acqua.
	Il filtro di alimentazione acqua sull'apparecchio è sporco.	Controllo e pulizia del filtro, come segue: chiudere il rubinetto dell'acqua, svitare l'alimentazione dell'acqua sull'apparecchio, smontare il filtro dell'alimentazione dell'acqua e pulirlo. Collegare l'alimentazione dell'acqua e verificarne la tenuta.
L'apparecchio perde acqua da sotto.	L'apparecchio non è livellato.	Mettere in piano l'apparecchio con la livella (vedere manuale di installazione).
	Scarico ostruito.	Estrarre lo scarico (tubo HT) sul retro dell'apparecchio e pulirlo. Possono formarsi intasamenti se si cucinano spesso prodotti con un'elevata percentuale di grasso o se il tubo di scarico è stato montato con una pendenza troppo bassa. Rimedio: posare il tubo di scarico come descritto nelle istruzioni di installazione. Pulire regolarmente l'apparecchio con CleanJet®+care.

Prima di telefonare al servizio di assistenza clienti

Errore	Possibile causa	Risoluzione
L'apparecchio non dà segni di funzionamento dopo l'accensione.	L'interruttore generale esterno è spento.	Accendere l'interruttore generale.
	È scattato il fusibile della distribuzione dell'impianto.	Controllare i fusibili nella distribuzione dell'impianto. Riscaldare la camera di cottura sopra 20 °C.
	Dopo lo spegnimento dell'apparecchio, la temperatura ambiente è rimasta a lungo sotto i 5 °C.	L'apparecchio deve essere messo in funzione solo in ambienti al riparo dal gelo (vedere il manuale di installazione).
Sull'apparecchio si forma schiuma nella parte alta del tubo di scarico durante la pulizia con CleanJet®+care.	Acqua troppo dolce.	Contattare il servizio assistenza clienti!.
	Lo scarico non è installato correttamente.	Effettuare l'installazione dello scarico seguendo il manuale di installazione.
Durante lo svolgimento di un processo CleanJet®+care il conteggio della durata riparte improvvisamente.	Il processo CleanJet®+care non funziona correttamente.	Accertarsi che il lamierino di conduzione dell'aria e i telai appesi siano fissati correttamente nella camera di cottura. Durante il processo CleanJet®+care, nella camera di cottura non devono esserci contenitori o piastre
L'apparecchio a gas indica "Invertire la polarità".	L'alimentazione di corrente non è collegata con la giusta polarità.	Se l'apparecchio è collegato a una presa di corrente, estrarre la spina e ruotarla di 180°. Far collegare bene l'apparecchio con la giusta polarità da un elettricista (senza spina).
L'apparecchio a gas indica costantemente Reset.	L'alimentazione del gas all'apparecchio è interrotta. Pressione del gas troppo bassa.	Aprire il rubinetto del gas. Accendere l'impianto di aspirazione a soffitto. Far controllare l'alimentazione del gas verso l'apparecchio.
Il tasto della modalità operativa lampeggia	Camera di cottura troppo calda	Raffreddare la camera di cottura con la modalità "RAFFREDDARE" (vedere il manuale al capitolo "Consigli generali per l'uso", "RAFFREDDARE")

Info Dichiarazione di conformità CE - apparecchi elettrici

Fabbricante:	RATIONAL AG
Indirizzo:	Iglinger Straße 62 D-86899 Landsberg, Germania
Prodotti:	forni a ricircolazione di aria calda con cottura a vapore per cucine industriali
Denominazione dei modelli:	SCC 61, SCC 62, SCC 101, SCC 102, SCC 201, SCC 202

Il prodotto sopra indicato è conforme alle disposizioni della direttiva

73/23/CEE
con rettifiche
"Direttiva del Consiglio concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione".

La conformità del prodotto sopra identificato alle disposizioni della Direttiva è provata dal completo rispetto delle seguenti norme:

DIN EN 60335-1 (VDE 0700 parte 1):2003-07; EN 60335-1 :2002
DIN EN 60335-1 campo1 (VDE 0700 parte 1 campo 1):2004-07; EN 60335-1/A11:2004
DIN EN 60335-2-42 (VDE 0700 parte 42):2003-11; EN 60335-2-42:2003
DIN EN 50366 (VDE 0700-366):2006-11; EN 50366:2003 + A 1:2006

L'istituto di collaudo e certificazione VDE (n° di identificazione UE 0366), Merianstraße 28, D-63069 Offenbach, ha collaudato e certificato il prodotto. L'attestato del marchio di omologazione autorizza l'esposizione del marchio VDE sottostante. La presente dichiarazione di conformità si riferisce al momento del collaudo dell'apparecchio nuovo.

oppure oppure

Attestato del marchio di omologazione n°:	40019931
Protocollo:	1174800-2272-0012 / 62952 FG21 / DL
Ditta rilasciante:	RATIONAL AG Iglinger Straße 62 D-86899 Landsberg a. Lech, Germania
Luogo, data:	Landsberg, 1 luglio 2007
Firma:	Dipl.Ing. Bruno Maas Responsabile Sviluppo Prodotto

Dichiarazione di conformità CE - apparecchi a gas

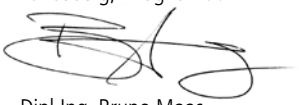
Info

Fabbricante:	RATIONAL AG
Indirizzo:	Iglinger Straße 62 D-86899 Landsberg, Germania
Prodotti:	forni a ricircolazione di aria calda con cottura a vapore per cucine industriali
Denominazione dei modelli:	SCC 61, SCC 62, SCC 101, SCC 102, SCC 201, SCC 202

Il prodotto sopra indicato è conforme alle disposizioni della direttiva

90/396/CEE

L'istituto di collaudo e certificazione Gastec (n° di identificazione: 0063BO3847) Wilmersdorf 50, NL-7327 AC Apeldoorn, ha collaudato e certificato il prodotto.

Attestato del marchio di omologazione n°:	175847
Ditta rilasciante:	RATIONAL AG Iglinger Straße 62 D-86899 Landsberg a. Lech, Germania
Luogo, data:	Landsberg, 1 luglio 2007
Firma:	 Dipl.Ing. Bruno Maas Responsabile Sviluppo Prodotto

CLUB RATIONAL

Iscrivetevi subito e diventate soci!

In qualità di soci del CLUB RATIONAL, avrete accesso ad una piattaforma unica con tantissimi servizi e vantaggi!

Ecco una panoramica dei vostri vantaggi CLUB:

Aggiornamenti a costo zero
Sempre il software SelfCooking Center® più aggiornato!

Ricette... premendo semplicemente un tasto
Le ricette migliori per il vostro SelfCooking Center®!

Area download
Documentazione per tutte le serie di apparecchi!

Chef✆Line® anche via e-mail
Assistenza competente da cuoco a cuoco!

Service✆Info anche via e-mail
Assistenza RATIONAL - sempre a vostra disposizione!

Newsletter trimestrale
Per essere sempre ben informati!

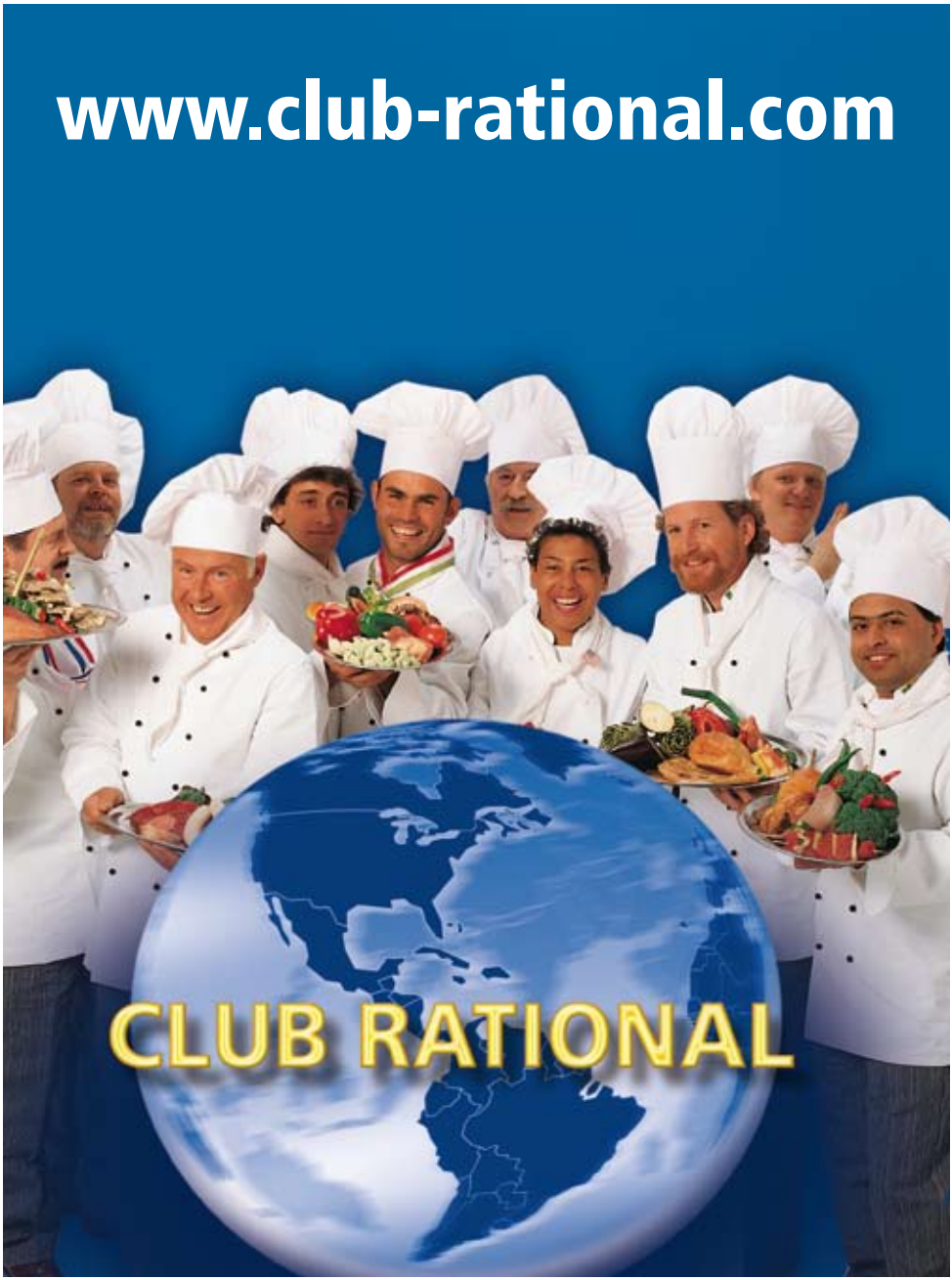
Seminari SelfCooking Center® gratuiti
Academy RATIONAL – Per diventare esperti del SelfCooking Center®!

Risposte a domande ricorrenti
Tutto quello che avete sempre desiderato sapere!

L'associazione al CLUB è gratuita!

Iscrivetevi oggi stesso!

www.club-rational.com


www.club-rational.com
CLUB RATIONAL

RATIONAL International

RATIONAL Großküchentechnik
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/Germany
Tel.: +49 1805 998899
Fax: +49 8191 327231
E-mail: info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL Belgium nv
Zandvoortstraat 10 Bus 5
2800 Mechelen/Belgium
Tel: +32 15 285500
Fax: +32 15 285505
E-mail: info@rational.be
www.rational.be

RATIONAL France S.A.S.
6 Rue de la Mare Blanche
77186 Noisiel/France
Tel: +33 (0) 1 60 53 56 53
Fax: +33 (0) 1 60 53 56 50
E-mail: info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL International AG HELLAS
19ο χλμ.Θεσ/νίκης-Περαίας Τ.Θ. 4317
57019 Θεσσαλονίκη
Τηλ: +30 23920 39410
Φαξ +30 23920 39418
rationalgreece@rational-online.gr
www.rational-online.gr

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellá (Barcelona)/ SPAIN
Tel: +34 93 4751750
Fax: +34 93 4751757
E-mail: rational@rational-iberica.com
www.rational-iberica.com

RATIONAL Italia S.r.l.
via Venier 21
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel: +39 041 5951909
Fax: +39 041 5951845
E-mail: info@rational-italia.it
www.rational-italia.it

RATIONAL Nederland Grootkeukentechniek BV
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
Tel: +31 546 546000
Fax: +31 546 546099
E-mail: info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: +48 22 8649326
Fax: +48 22 8649328
E-mail: info@rational-polska.pl
www.rational-polska.pl

RATIONAL Scandinavia AB
Skiffervägen 20
22478 Lund/SWEDEN
Tel: +46 46 235370
Fax: +46 46 235379
E-mail: info@rational-scandinavia.se
www.rational-scandinavia.se

RATIONAL Schweiz AG
Rainweg 8
4710 Balsthal/SWITZERLAND
Tel: +41 62 797 34 44
Fax: +41 62 797 34 45
E-mail: info@rational-schweiz.ch
www.rational-schweiz.ch

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
Ronkova ulica 4
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel: +386 (0)2 8821900
Fax: +386 (0)2 8821901
E-mail: info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL UK
Unit 4 Titan Court, Laporte Way
Portenway Business Park
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: 00 44 (0) 1582 480388
Fax: 00 44 (0) 1582 485001
E-mail: rational@rational-uk.co.uk
www.rational-uk.com

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Innsbrucker Bundesstrasse 67
5020 Salzburg/AUSTRIA
Tel.: 0043 (0)662-832799
Fax: 0043 (0)662-83279910
E-Mail: austria@rational-austria.at
www.rational-austria.at

Представительство РАЦИОНАЛЬ ИНТЕРНАЦИОНАЛЬ АГ
121170, г.Москва,
Кутузовский пр-т, д.36, стр.3
Тел: + 7 495 5043483
Факс: +7 495 9807230
Эл. почта: info@rational-russland.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL International AG Ukraine
Ukraine 01004 Kiev
Pushkinskaya Str. 20 of.38
Tel: +38 044 234 23 17
Fax: +38 044 246 44 58
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL Canada Inc.
2410 Meadowpine Blvd., Unit 107
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662)
Fax: 905 567 2977
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rational-canada.com

RATIONAL USA Inc.
895 American Lane
Schaumburg, IL 60173
Toll Free: 888-320-7274
Fax: 847-755-9583
E-mail: info@rationalusa.com
www.rational-usa.com

RATIONAL en México
Centro Alemán / German Centre
Av. Santa Fe 170
Colonia Lomas de Santa Fe
01210 México, D.F.
Tel.: +52 (55) 85039830
Fax: +52 (55) 85039847
eMail info@rational-mexico.com.mx
www.rational-mexico.com.mx

株式会社 ラショナル・ジャパン
〒112-0004
東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館ウィング
Tel: (03) 3812 -6222
Fax: (03) 3812 -6288
メールアドレス: info@rational-japan.com
ホームページ: www.rational-japan.com

RATIONAL Korea
라치오날코리아㈜
서울 강남구 삼성동 57-1 삼예빌딩
대한민국
전화:+82-2-545-4599
팩스:+82-2-3443-5131
E-mail:info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场204室
邮政编码200030 中国
电话 ：+86 21 64737473
传真 ：+86 21 64730197
电邮 ：shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL International Middle East
P.O. Box 12 60 76
Dubai, United Arab Emirates
Phone: +971 (4) 3296727
Fax: +971 (4) 3296728
eMail: info@rational-middleeast.com
www.rational-middleeast.com

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel: +41 71 727 9090
Fax: +41 71 727 9080
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Tel: +49 8191 3270
Fax: +49 8191 21735
E-mail: info@rational-ag.com
www.rational-ag.com

80.01.006 · V-13 · MediaDesign and Services · Ad · 08/08 · italienisch